Operating Instructions

COOKER

GB

K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

Contents

INDESIT

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

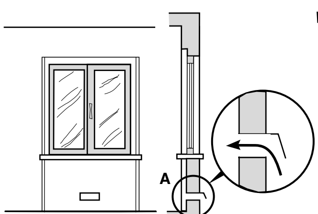
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

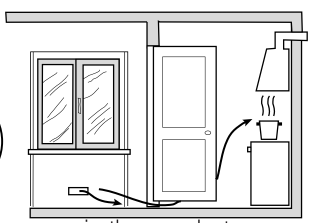
The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.

A



Ventilation opening for comburent air

B

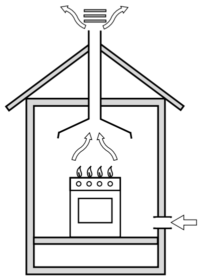


Increase in the gap between the door and the flooring

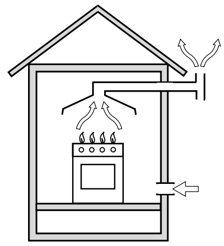
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

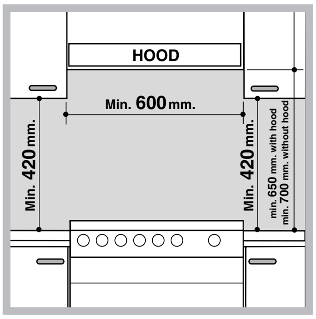
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

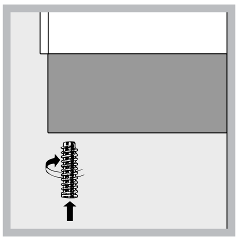
To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

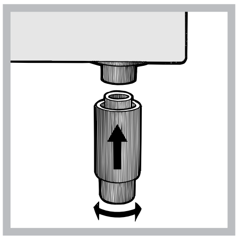


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current national legislation (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

* Only available in certain models

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

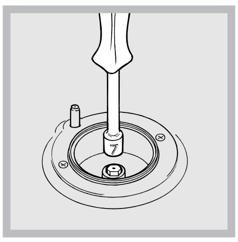
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:



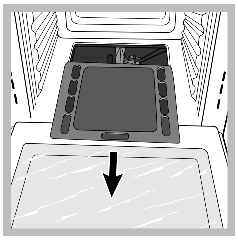
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

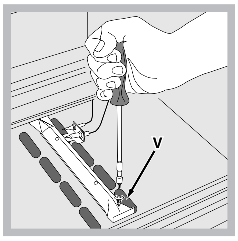
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

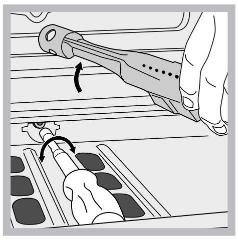
Replacing the oven burner nozzle:



1. Open the oven door fully
2. Pull out the sliding oven bottom (*see diagram*).



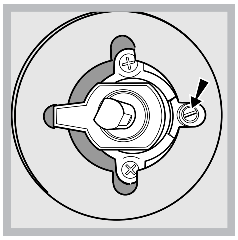
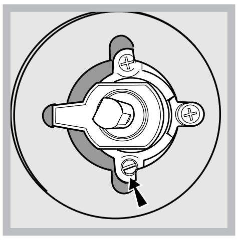
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (*see figure*).



4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

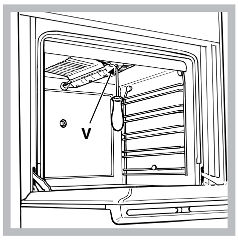
1. Light the burner (*see Start-up and Use*).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (*see figure*) until the flame is small but steady.
! In the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.

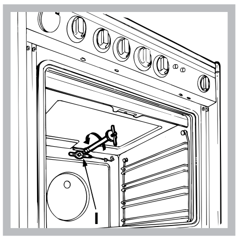
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (*see figure*).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to “regulators for channelled gas”.

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

TECHNICAL DATA	
Oven Dimensions HxWxD	31x43,5x43,5 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 46 cm depth 42 cm height 8,5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
	EC Directives 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 90/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC. 1275/2008(Stand-by/Off-mode)

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

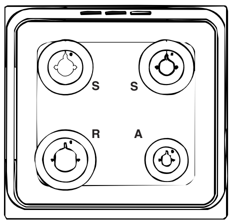
				Liquid Gas				Natural Gas			
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
		Nominal	Reduced			***	**				
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Oven	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248	132	248
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* At 15°C 1013 mbar-dry gas *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

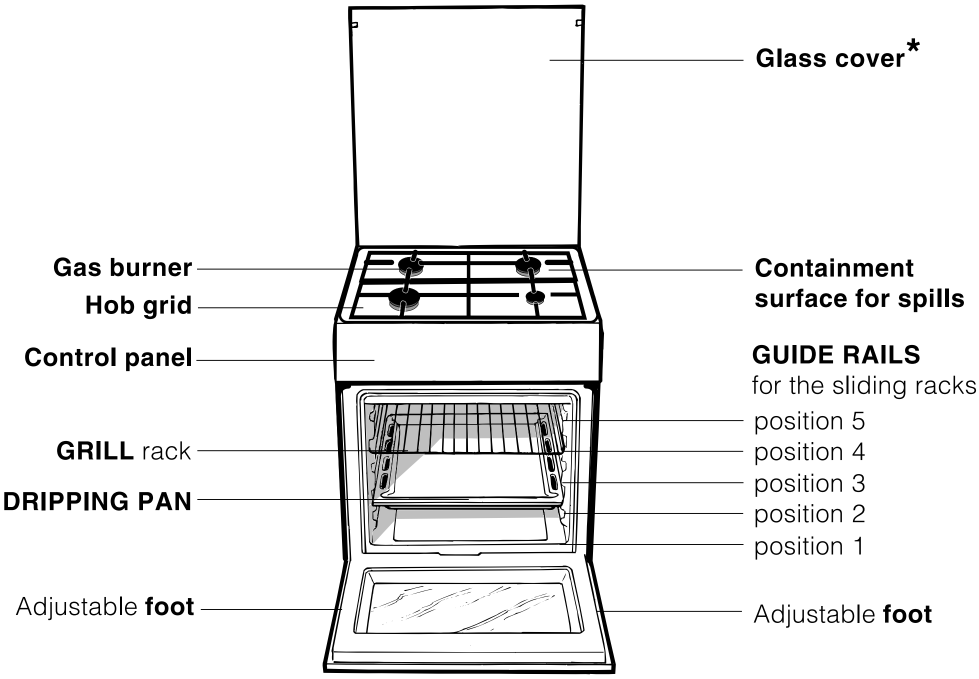


K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

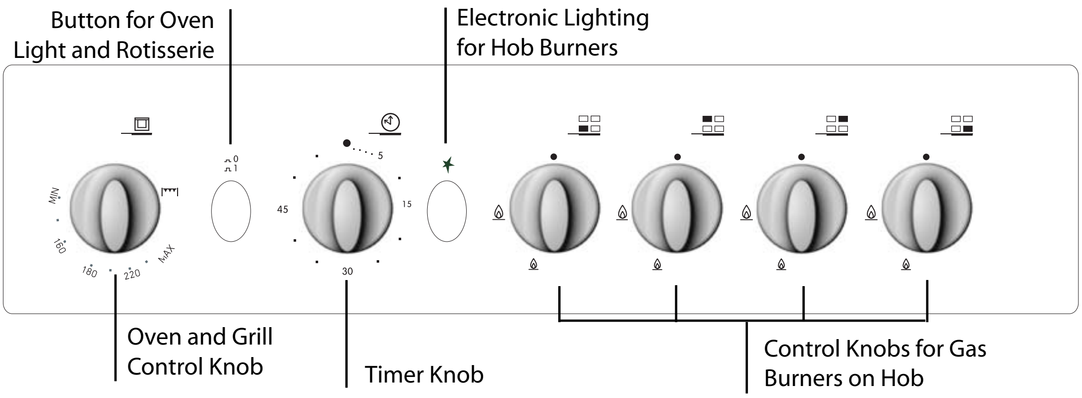
Descriptionof the appliance

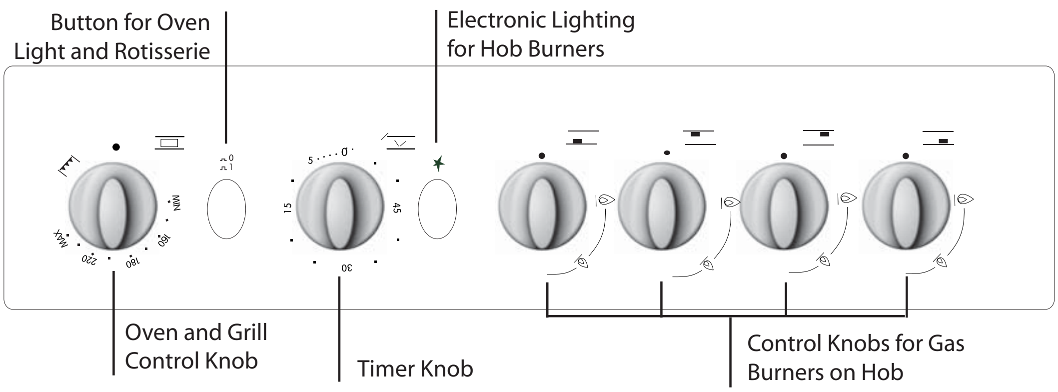
GB

Overall view



Control panel





* Only available in certain models.

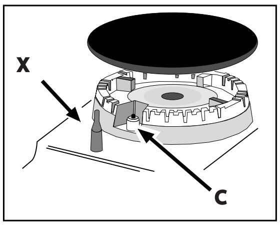
Start-up and use

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*C*), press the ignition button, marked with the symbol ☆, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X)*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position ●.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

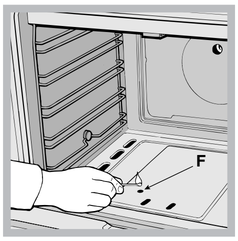
Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (*see figure*) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device*, press the ignition button, marked with the symbol ☆, then hold the OVEN control knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the MAX position, until the burner is lit. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.

* Only available in certain models.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

Adjusting the temperature

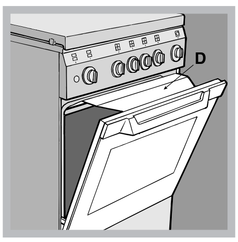
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (150°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the ⊡ position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.
If the appliance is fitted with an electronic lighting device*, press the ignition button, marked with the symbol ☆, then hold the OVEN control knob and turn it in an clockwise direction, towards the ⊡ position. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.

! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

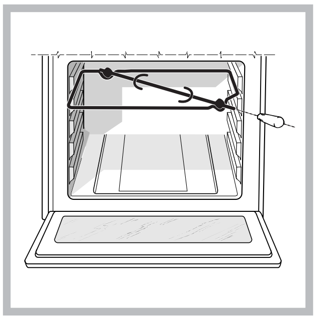
! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.



! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (*see figure*) in order to prevent the knobs from overheating.

Turnspit

To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Acitvate the function by pressing the TURNSPIT button.

Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ↻ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ↺ to set the desired length of time.

Lower compartment

There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	15	75-80
Cannelloni	2.5	3	210	15	75-80
Pasta bakes	2.5	3	210	15	75-80
Meat					
Veal	1.7	3	230	15	85-90
Chicken	1.5	3	220	15	110-115
Turkey	3.0	3	Max	15	95-100
Duck	1.8	3	230	15	120-125
Rabbit	2.0	3	230	15	105-110
Pork	2.1	3	230	15	100-110
Lamb	1.8	3	230	15	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	210-230	15	55-60
Dentex	1.5	3	210-230	15	60-65
Trout baked in paper	1.0	3	210-230	15	40-45
Pizza					
Neapolitan	1.0	3	Max	15	30-35
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Chocolate cake	1.0	3	200	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	200	15	50-55
Grill cooking					
Toasted sandwiches	n.° 4	4			4-5
Pork chops	1.5	4			30
Mackerel	1.1	4			35
Rotisserie					
Veal on the spit	1	2			80
Chicken on the spit	2	2			90

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.•** The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

Inspecting the oven seals

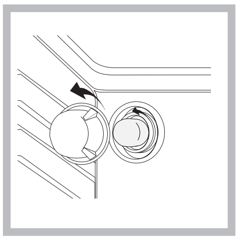
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Assistance

Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Használati útmutató

TÛZHELY

GB	HU	RO
English, 1	Magyar, 13	Română, 25
CZ	BG	
Cesky, 36	Български, 46	

K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

Tartalomjegyzék

INDESIT

Üzembe helyezés

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

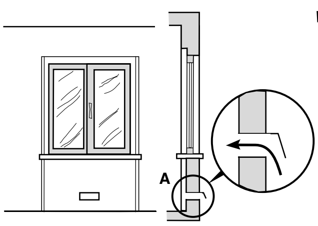
! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

! Bármilyen beállítási, karbantartási, stb. munkálatot áramtalanított készüléken kell elvégezni.

A helyiségek szellőzése

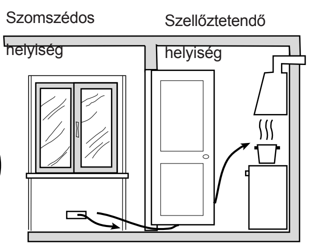
A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m^3/h-nál).
A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm^2 hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (*lásd A. ábra*).
Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetetten, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (*lásd B. ábra*) – feltéve, hogy azok az ingatlannak nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100 %-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm^2.

A



Az ajtó és padló közti rés növelése

B

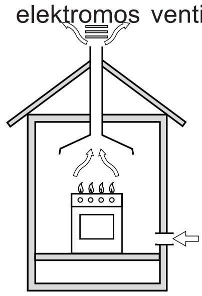


Az égést tápláló levegő szellőzőnyílása

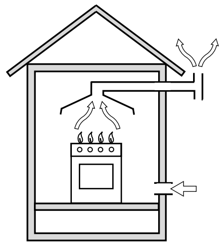
! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

Füstgázelvezetés

A füstgázelvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (*lásd ábra*).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázelvezetés



Kéményen vagy (tűzhelyekhez való) elágazó füstgázelvezető csövön keresztül történő füstgázelvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással.
Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50 °C fölé képesek azt melegíteni!

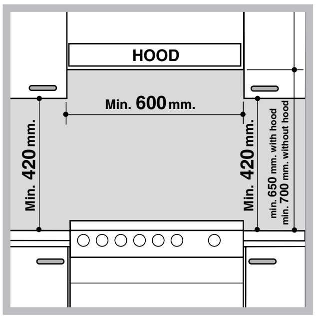
Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90 °C)!

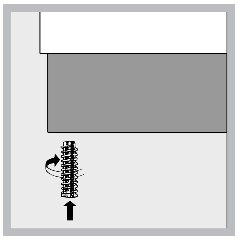
A készülék megfelelő beszerelése érdekében:
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.

Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (*lásd ábra*);

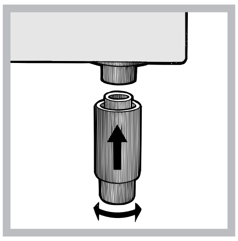


- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (*lásd ábra*)!



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*)!
Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerelni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre!

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:
- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;

*Csak néhány modellnél.

- az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozódugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Gázbekötés

A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használtató. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben*lásd alább*)! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csonkot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre!

! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázégők és a fúvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább*)!

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:
- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;

- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélekkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (*lásd alább*).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak!
A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2"-os anyamenettel van ellátva)!

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

A tömítés ellenőrzése

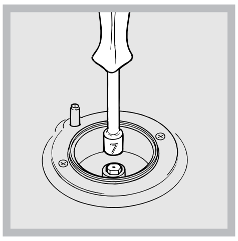
A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e!

Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fúvókáinak cseréje:
1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;



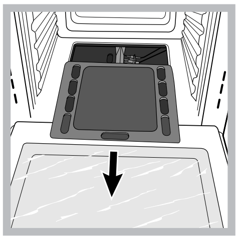
2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fúvókákat (*lásd ábra*), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fúvókákra (*lásd gázégők és a fúvókák jellemző adatai*);
3. helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:
1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;
2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!
! Földgáz esetén a szabályozócsavart órairánnyal ellentétesen kell kicsavarni;
3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

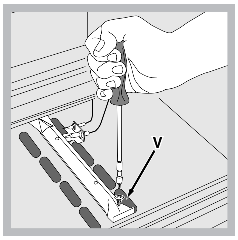
! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

A sütő átállítása

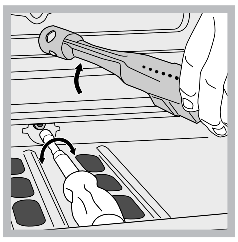
A sütőgázégő fúvókájának cseréje:
1. nyissa ki teljesen a sütőajtót;



2. vegye ki a sütő gördíthető alját (*lásd ábra*);



3. csavarja ki az égőfej rögzítőcsavarját, és a V csavar eltávolítása után vegye ki a sütőből az égőfejet;



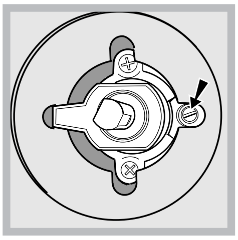
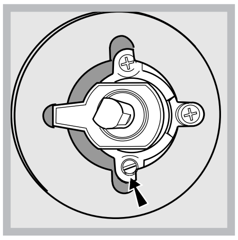
4. a megfelelő fúvókacsőkulccsal (*lásd ábra*) vagy egy 7 mm-es csőkulccsal csavarja ki az égőfej fúvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (*lásd A gázégők és a fúvókák jellemző adatai* táblázatot)!

A sütőgázégő takarékfokozatának beállítása:

1. gyújtsa meg az égőt (*lásd Bekapcsolás és használat*);
2. csavarja a tekerőgombot minimumra (MIN), majd 10 perc elteltével csavarja a maximumra (MAX);

3. húzza ki a tekerőgombot;
4. csavarja a tekerőgomb tengelyén kívül található szabályozócsavart addig (*lásd ábra*), míg szabályos kis lángot nem kap!

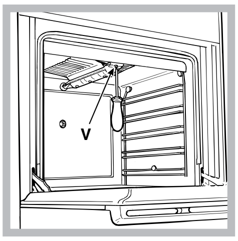
! Földgáz esetén a szabályozócsavart órairánnyal ellentétesen kell kicsavarni.

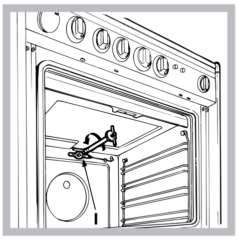
5. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a MAX állásból gyorsan a MIN állásba tekeri, illetve ha gyorsan kinyitja a sütőajtót, a gázégő nem alszik-e ki!

A grill átállítása

A grillgázégő fúvókájának cseréje:



1. a V csavar kicsavarása után vegye ki a grillgázégőt (*lásd ábra*);



2. lehetőleg egy 7 mm-es csőkulccsal, ellenkező esetben a megfelelő fúvókacsőkulccsal (*lásd ábra*) csavarja ki az grillégőfej fúvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (*lásd A gázégők és a fúvókák jellemző adatai* táblázatot)!

! Figyeljen a gyertyák kábeleire és a hőérzékelők csöveire!

! A sütő és a grill gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

! Miután átállította a készüléket egy másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető!

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

Javasoljuk, hogy az első használat előtt tisztítsa ki a sütőt a „Karbantartás és ápolás” című részben leírtak szerint.

MŰSZAKI ADATOK	
A sütő méretei magasság x szélesség x mélység.	31 x 43,5 x 43,5 cm
Térfogat	58 liter
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	szélesség: 46 cm mélység: 42 cm magasság: 8,5 cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	lásd az adattáblán
Égőfejek	az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható
	2006/95/EC (12/12/2006) alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 2004/108/EC (15/12/2004)irányelv és későbbi módosításai – A gázüzemű berendezésekről szóló 1990. június 29-i 2009/142/EC irányelv és későbbi módosításai – Az 30.11.09-i 93/68/EEC irányelv és későbbi módosításai – Az 2002/96/EC irányelv. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

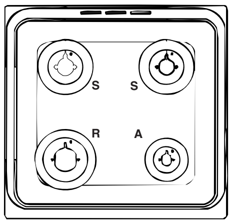
A gázégők és a fúvókák jellemző adatai

	G 20 (2H)		G 25.1(2S)		G 30 (3B/P)	
Égő	Névl. hőterhelés kW	Fúvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fúvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fúvóka méret (mm)
Gyors (nagy) (R)	3,30	1,16	3,30	1,43	3,00	0,86
Közepes (közepes) (S)	2,20	1,06	2,20	1,18	1,90	0,70
Segéd égő (kicsi) (A)	1,20	0,79	1,10	0,80	1,00	0,50
Sütő:	3,00	1,19	2,70	1,32	2,60	0,78
Grill:	2,70	1,14	2,90	1,39	2,30	0,75
Névleges csatlakozási nyomás:	25 mbar		25 mbar		30 mbar	

15°C-on és 1013 mbar-nál
P.C.S. G20 37,78 MJ/m^3
P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



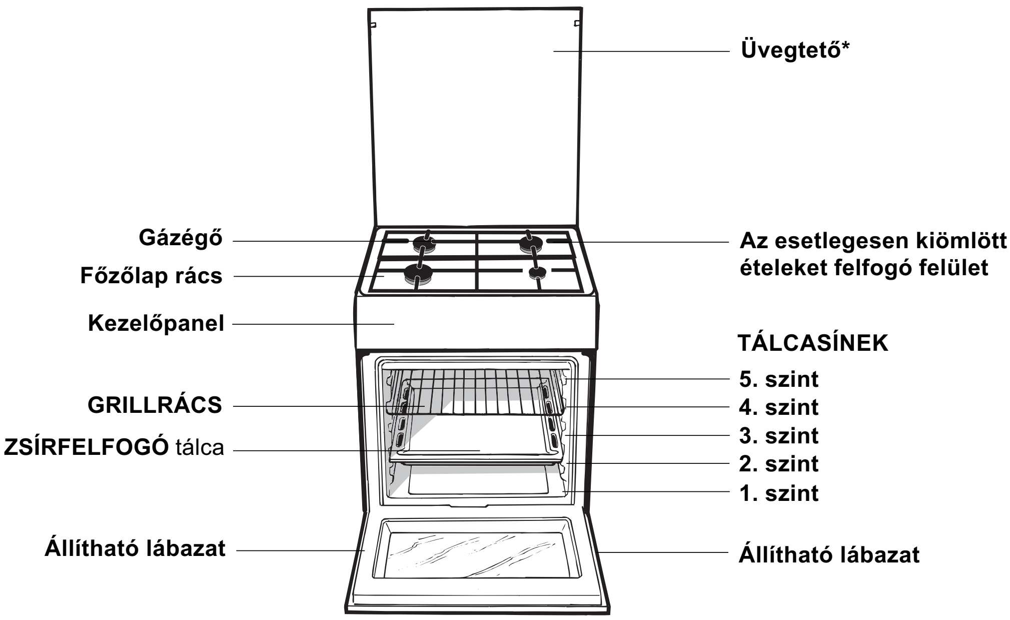
FIGYELEM! Ha felmelegedik, az üvegtető széttörhet.Mielőtt lehajtaná, kapcsolja ki az összes égőfejet, illetve az esetleges elektromos főzőlapokat.*Csak az üvegtetős modellek esetén



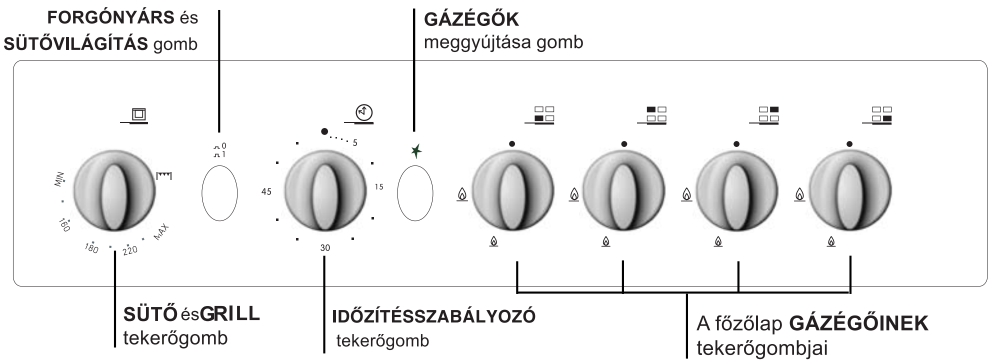
K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

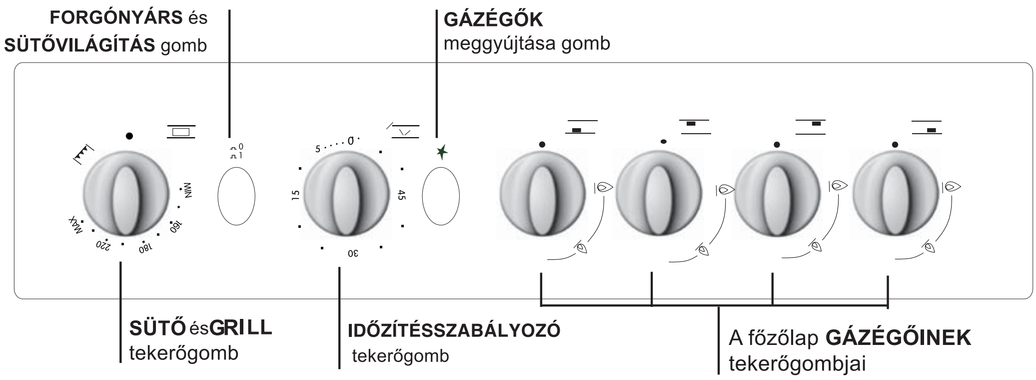
A készülék leírása

A készülék áttekintése



Kezelőpanel





* Csak néhány modellnél.

Bekapcsolás és használat

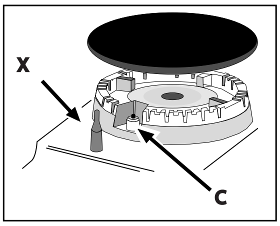
HU

A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.
A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:
1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen takarékra, nagy lángra vagy egy köztes állásba!

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*



(*C*), a szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a GÁZÉGŐ tekerőgombját ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra, míg az égő ki nem gyullad! Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* (X) rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2–3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a • jelig!

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

Égő	∅Az edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fúvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

A sütő használata

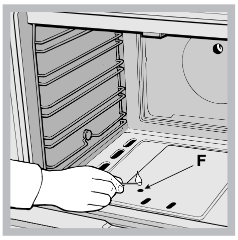
!Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet! A sütő 1-es szintjét csak nyárson sütéskor használja!

! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket!

A sütő begyújtása

A sütőgázégő begyújtásához közelítsen egy gyufát vagy egy öngyújtót az „F” nyíláshoz (*lásd ábra*),



egyidejűleg nyomja be teljesen, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a SÜTŐ tekerőgombot a MAX helyzetig!

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*, a szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a MAX helyzetbe, míg az égő ki nem gyullad! Amennyiben 15 másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

* Csak néhány modellnél.

! A sütő biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a sütőt újra begyújtaná, várjon 1 percet!

A hőmérséklet beállítása

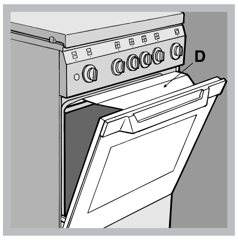
A kívánt sütési hőmérséklet beállításához forgassa a SÜTŐ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen! A hőmérsékletértékek a kezelőpanelről olvashatók le, és a MIN értéktől (150 °C) a MAX értékig (250 °C) terjedhetnek. A hőmérséklet elérését követően, a hőfokszabályozó segítségével a sütő folyamatosan állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

Grill

Begyújtásához közelítsen gyufát vagy gázgyújtót a grillgázégőhöz, nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a SÜTŐ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen a ⌸ szimbólumra! A grillezés lehetővé teszi az ételek megpirítását, és különösen ajánlott marhasültek, sültek, rostonsültek, kolbászok és hurkák sütéséhez. Helyezze a rácsot a 4-es vagy az 5-ös szintre, a zsírok összegyűjtéséhez és a füstképződés elkerülése érdekében pedig tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!
Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*, a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a ⌸ helyzetbe! Amennyiben 15 másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

! A grill biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

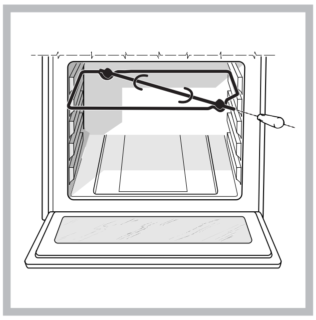
! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a grillt újra begyújtaná, várjon 1 percet!



! Grillezéskor a sütőajtót félig nyitva kell hagyni, és az ajtó és a kezelőpanel közé be kell helyezni a D deflektort (*lásd ábra*), mely megakadályozza a gombok túlzott mértékű felmelegedését.

Forgónyárs

A forgónyárs használatához (*lásd ábra*) tegye a következőket:



1. tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre;
2. helyezze a forgónyárs támasztékát a 4-es szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba;
3. a FORGÓNYÁRS gomb megnyomásával indítsa el a nyársat!

Alsó tárolótér

A süto alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítok, illetve fazekak tárolhatók.

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belso felületei felmelegedhetnek.

Időzítés

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához a következőket kell végrehajtani:
1. csavarja az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot órairányban ↻ nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen ↺ a kívánt idő beállításához!

* Csak néhány modellnél.

Sütési táblázat

Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
Tészták					
Lasagne	2,5	3	210	15	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	15	75-80
Sült tészta	2,5	3	210	15	75-80
Húsok					
Borjú	1,7	3	230	15	85-90
Csirke	1,5	3	220	15	110-115
Pulyka	3,0	3	Max	15	95-100
Kacsa	1,8	3	230	15	120-125
Nyúl	2,0	3	230	15	105-110
Sertés	2,1	3	230	15	100-110
Bárány	1,8	3	230	15	90-95
Halak					
Makréla	1,1	3	210-230	15	55-60
Fogas	1,5	3	210-230	15	60-65
Pisztráng papírban sütve	1,0	3	210-230	15	40-45
Pizza					
Nápolyi pizza	1,0	3	Max	15	30-35
Sütemények					
Keksz	0,5	3	180	15	30-35
Gyümölcstorta	1,1	3	180	15	30-35
Csokoládétorta	1,0	3	200	15	45-50
Kelt tészta	1,0	3	200	15	50-55
Grill sültek					
Melegszendvics	4 db	4			4-5
Borjúsült	1,5	4			30
Makréla	1,1	4			35
Forgónyárson sültek					
Borjú nyárson	1	2			80
Csirke nyárson	2	2			90

Megjegyzés: A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően eltérhetnek. Amennyiben a grill használatával süt, a zsírfelfogó serpenyőt mindig az alsó magassági szintre helyezze be!

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.
Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tőlük távol!
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
  A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

Karbantartás és ápolás

HU

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átitatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Tisztítás után bő vízzel öblítse le, és szárítsa meg őket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!

- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégői levehetők; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak!

- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók* végét!

- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!

- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!

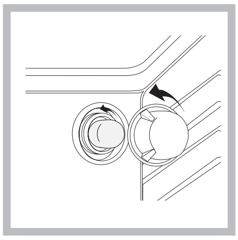
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

- Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég valamelyik gázégő, vagy még meleg!

A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

Gázcsapok karbantartása

A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehézkessé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

! Ezt a mûveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.)
- a készülék sorozatszámát (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

* Csak néhány modellnél.

Instrucțiuni de folosire

ARAGAZ

RO

K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

Sumar

INDESIT

Instalare

RO

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire şi la siguranță.

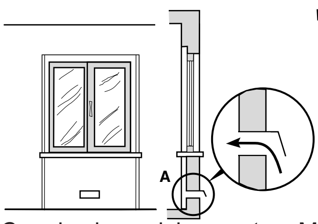
! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.

! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.

Aerisirea încăperilor

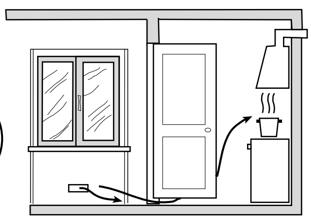
Acest aparat poate fi instalat şi poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanență, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m^3/h pe kW de putere instalată).
Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm^2 şi trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (*vezi figura A*).
Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm^2 – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (*vezi figura B*), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.

A



Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

B

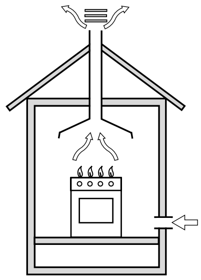


Major area spațiului dintre uşă şi podea

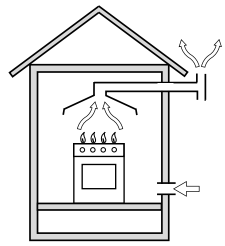
! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coş cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcțiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (*vezi figurile*).



Evacuarea la exterior



Evacuarea gazelor prin şemineu sau coş de fum ramificat (numai pentru aparatele de coacere)

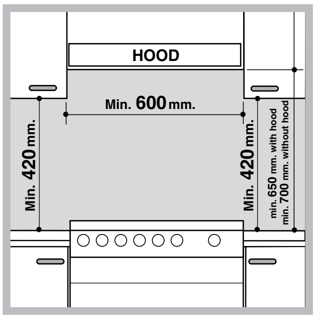
! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiți butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz. Buteliile GPL, atât goale cât şi umplute parțial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Păstrați în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizați, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

Poziționarea şi punerea la nivel

! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depăşeşte înălțimea aragazului.

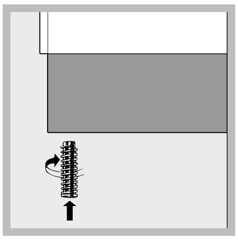
! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:
- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru.
  Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (*vezi figura*);

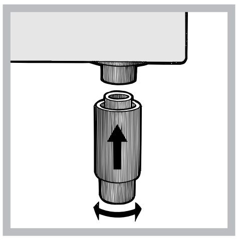


• perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului şi nici la mai puţin de 200 mm de flancurile acestuia;
• eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicaţiilor conţinute în manualul de instrucţiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneţi la nivel aparatul, înşurubaţi şuruburile de reglare - din dotare – în locaşurile speciale de sub aragaz (*vezi figura*).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Conectarea electrică

Montaţi pe cablu un ştecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuţa cu caracteristici a aparatului (*vezi tabelul cu Date tehnice*).
În cazul efectuării legăturii directe la reţea, este necesar să se monteze între aparat şi reţea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziţionat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asiguraţivă că:
• priza să fie cu împământare şi conform prevederilor de lege;
• priza să poată suporta sarcina maximă de putere a maşinii, indicată pe plăcuţa de caracteristici;
• tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuţa cu caracteristici;
• priza să fie compatibilă cu ştecărul aparatului. În caz contrar înlocuiţi priza sau ştecărul; nu folosiţi prelungitoare sau prize multiple.

*doar pe anumite modele.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizaţi.

! Firma îşi declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oţel, conform normelor naţionale în vigoare, numai după ce aţi verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veţi folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiţi regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naţionale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral*: închideţi racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv şi înlocuiţi garnitura de etanşare (din dotarea aparatului).

! Pentru o funcţionare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei şi o durabilitate sporită a aparaturii, asiguraţivă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor” (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificaţi ca furtunul să corespundă normelor naţionale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat şi 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

După racordare, asiguraţi-vă că furtunul:
• nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăşi 50°C;
• nu este supus nici unui fel de forţe, de tracţiune şi de torsiune, şi nu este curbat excesiv sau îngustat;
• nu intră în contact cu obiecte sau colţuri ascuţite, părţi mobile şi că nu este presat;
• este uşor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
• are o lungime sub 1500 mm;
• este bine introdus la capete şi fixat cu coliere de strângere, conform normelor naţionale în vigoare.

! Daca una sau mai multe din aceste conditii nu sunt respectate sau daca aragazul este încastrat între doua piese de mobilier – conditii clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui sa utiliza?i pentru racordare un tub flexibil din o?el (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu tub flexibil din otel inoxidabil, pe perete, cu cuplari filetate

Verificati ca tubul si garniturile sa corespunda normelor nationale în vigoare.
Pentru a monta tubul, este necesar sa îndepartati mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tata”, de 1, filetat, cilindric).

! Efectuati legatura astfel încât lungimea tubului sa nu depaseasca 2 m (la întinderea maxima); asigurati-va ca acesta nu atinge nici o componenta mobila si nu este strivit.

Controlul etanseitatii

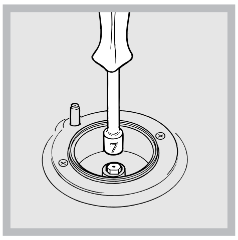
Dupa terminarea instalarii, controlati perfecta etanseitate a tuturor racordurilor folosind o solutie de sapun, însa niciodata o flacara.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat si la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzatoarelor:
1. înlaturati gratarul si extrageti arzatoarele din sediul lor;
2. desurubati duzele, folosind o cheie tubulara de 7 mm (*vezi figura*), si înlocuitile cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (*vezi tabelul cu “Caracteristicile arzatoarelor si duzelor”);*

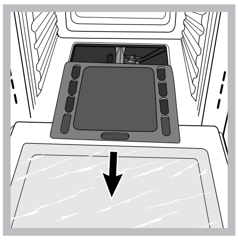


3. montati la loc toate componentele efectuând aceleasi operatii ca la demontare, dar în sens invers.

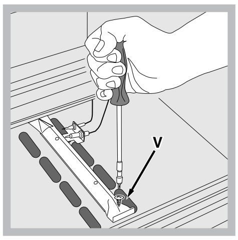
Reglarea arzatoarelor aragazului la minim:
1. rotiti busonul la minim;
2. scoateti busonul si rotiti surubul de reglare (din interiorul sau de lânga tija centrala) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;
! în cazul gazelor naturale, surubul de reglare trebuie sa fie desurubat (rotit în sens contrar acelor de ceasornic).
3. verificati apoi ca, rotind rapid busonul aragazului, de la maxim la minim, sa nu se stinga ochiul.

! Arzatoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

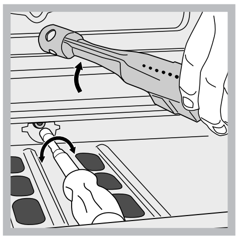
Adaptarea cuptorului



Înlocuirea duzei arzatorului din cuptor:
1. deschideti usa cuptorului la maxim;
2. extrageti fundul glisant (*vezi figura*);



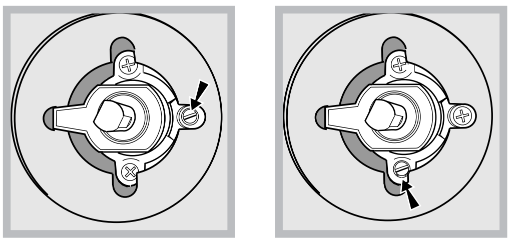
3. desurubati surubul de fixare al arzatorului si extrageti arzatorul din cuptor, dupa îndepartarea surubului V;



4. desurubati duza arzatorului folosind o cheie tubulara pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulara de 7 mm si înlocuiti-o cu cea adecvata, în functie de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzatoarelor si duzelor*).

Reglarea arzatoarelor cuptorului pe gaze, la minim:

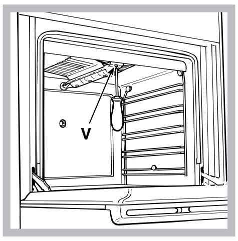
1. aprindeti arzatorul (*vezi Pornire si utilizare*);
2. rotiti busonul la minim (MIN) dupa ce ati lasat arzatorul sa functioneze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateti busonul;
4. rotiti surubul de reglare de lânga tija termostatului (vezi figurile) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;
! în cazul gazelor n*aturale, suru*bul de reglare trebuie sa fie desurubat (rotit în sens contrar acelor de ceasornic).



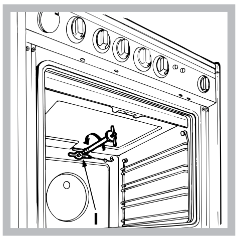
5. verificati daca, rotind repede busonul de la MAX la MIN sau daca închideti si deschideti repede usa cuptorului, flacara ramâne aprinsa.

Adaptarea gratarului

Înlocuirea duzei arzatorului gril:



1. extrageti arzatorul grilului dupa ce ati scos surubul V (*vezi figura*);



2. desurubati duza arzatorului de la gril folosind o cheie tubulara pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulara de 7 mm si înlocuiti-o cu cea adecvata, în functie de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzatoarelor si duzelor*)..

! Fiti foarte atenti la cablurile de la bujii si la termocupluri.
! Arzatoarele cuptorului si grilului nu au nevoie de reglarea aerului primar.
! Dupa ce ati efectuat adaptarea la un alt tip de gaz, înlocuiti eticheta veche de pe aragaz cu cea corespunzatoare noului gaz folosit; eticheta se gaseste la Centrele de Asistenta Tehnica Autorizate.
! Daca presiunea gazului utilizat este diferita de cea prevazuta (sau variaza) este necesar sa instalati pe tuburile de alimentare un regulator de presiune, în conformitate cu normele nationale în vigoare referitoare la "regulatoarele pentru gaz canalizat".

Vă recomandăm să curăţaţi cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicaţiilor cuprinse în capitolul "Întreţinerea şi îngrijirea".

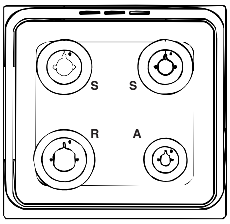
DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	31x43,5x43,5 cm
Volum	l 58
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lăţime cm 46 adâncime cm 42 înălţime 8,5 cm
Tensiunea şi frecvenţa de alimentare	a se vedea plăcuţa de caracteristici
Arzătoare	adaptabile pentru toate tipurile de gaz indicate pe plăcuţa de caracteristici
	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) şi modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) şi modificările succesive - 90/396/EEC din 29/06/90 (Gaze) şi modificările succesive -93/68/EECdin 22/07/93 şi modificările succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Tabelul cu caracteristicile arzatoarelor si duzelor

Tabelul 1

Tipul arzătorului	Diametru (mm)	Putere Termică kW (pcs*) Normala	Putere Termică kW (pcs*) Redusa	Gaz lichefiat By-pass 1/100 (mm)	Gaz lichefiat Ajutaj 1/100 (mm)	Gaz lichefiat Debit g/h ***	Gaz lichefiat Debit g/h **	Gaz Natural Ajutaj 1/100 (mm)	Gaz Natural Debit l/h
Rapid (Mare)R	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapid (Medium) (S)	75	1.90	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Mic)(A)	55	1.00	0,4	30	50	73	71	79	95
Cuptor	-	2.60	1,0	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Presiune furnizată	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

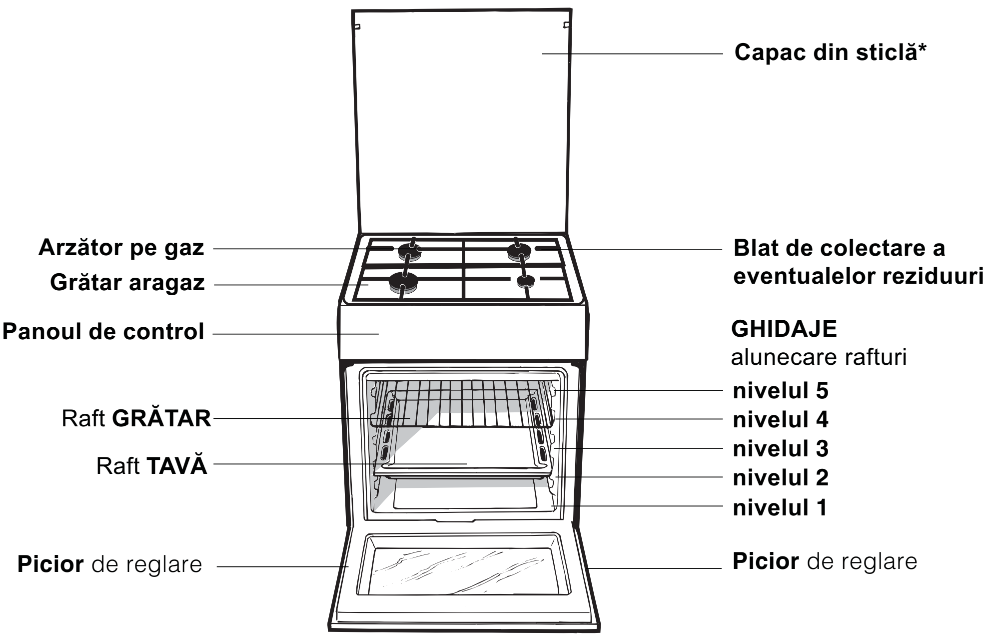
La 15°C 1013 mbar-gaz uscat *** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg



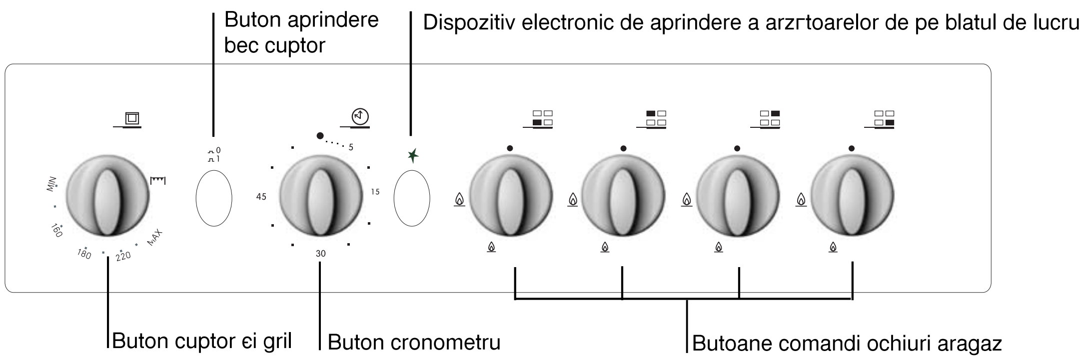
K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

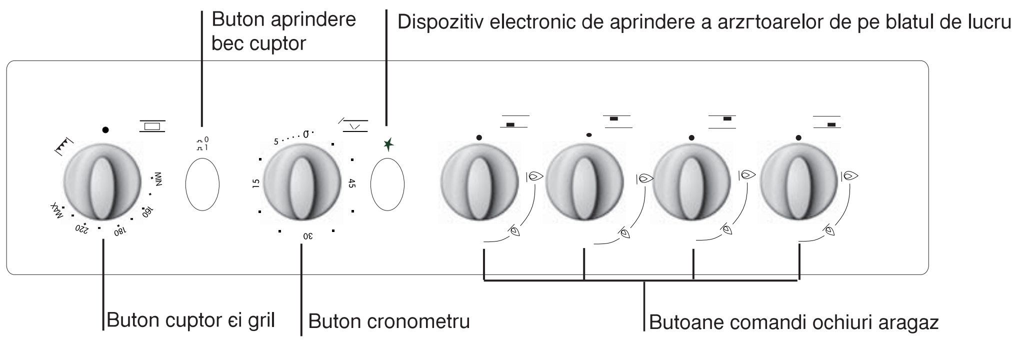
Descriere aparatului

Vedere de ansamblu



Panoul de control





*doar pe anumite modele.

Pornire şi utilizare

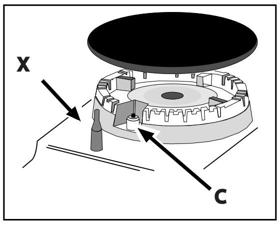
INDESIT

RO

Utilizarea aragazului

Aprinderea arzatoarelor

Fiecare buson al aragazului are, în dreptul sau, schita arzatoarelor; ARZATORUL comandat de buson este reprezentat cu un cerc evidentiat.
Pentru a aprinde un arzator al aragazului:
1. apropiati de arzator o flacara sau o bricheta de aragaz;
2. apasati si, în acelasi timp, rotiti busonul arzatorului în sens contrar acelor de ceasornic, pâna în pozitia maxim.
3. reglati intensitatea flacarii, dupa dorinta, rotind în sens contrar acelor de ceasornic busonul ARZATORULUI: la minim, la maxim sau într-o pozitie intermediara.



Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (*C*), apasati mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul, apoi apasati si rotiti busonul ARZATORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul pozitiei maxim; asteptati aprinderea flacarii. În momentul în care lasati busonul, se poate întâmpla ca flacara sa se stinga. În acest caz, repetati operatiile, tinând busonul apasat mai mult timp .

! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.

Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranta*(X) împotriva scaparii d e gaz, tineti apasat busonul ARZATORULUI timp de 2-3- secunde, pentru a mentine flacara aprinsa si a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzatorul, rotiti busonul până în pozitia de oprire •.

Sfaturi practice pentru utilizarea arzatoarelor

Pentru a obtine un randament maxim al arzatoarelor, precum si a economisi gazul, utilizati numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proportionale cu ale arzatoarelor:

Arzãtor	ø Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi Rapid (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Pentru a identifica tipul arzatorului faceti referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzatoarelor si duzelor”.

! În cazul modelelor dotate cu o reductie pentru gratar, aceasta din urma va trebui sa fie folosita doar pentru arzatorul auxiliar, când se folosesc recipiente cu diametrul sub 12 cm.

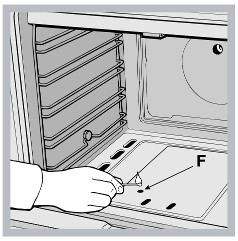
Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, va recomandam sa lasati cuptorul sa functioneze în gol timp de aproximativ 1 ora, cu termostatul la maxim si usa închisa. Stingeti apoi cuptorul, deschideti usa si aerisiti camera. Mirosul care se degaja este datorat evaporarii substantelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiți folia de plastic de pe laturile aparatului!

! Nu asezati niciodata obiecte pe fundul cuptorului, pentru ca riscati sa deteriorati smaltul. Utilizati primul nivel al cuptorului numai când folositi rotisorul.

Aprinderea cuptorului



Pentru a aprinde arzatorul cuptorului, apropiati de orificiul F (*vezi figura*) o flacara sau o bricheta si, în acelasi timp, apasati si rotiti în sens antiorar busonul CUPTORULUI până la pozitia MAX.

Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (*vezi figura*), apasati mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul, apoi apasati si rotiti busonul ARZATORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul pozitiei maxim; asteptati aprinderea flacarii. Daca, dupa 15 secunde, arzatorul nu se aprinde, lasati busonul, deschideti usa cuptorului si asteptati cel putin 1 minut înainte de a încerca din nou sa-l aprindeti. În caz de pana de curent, puteti aprinde arzatorul cu o flacara oarecare, si de la bricheta, asa cum este descris mai sus.

*doar pe anumite modele.

! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranta; de aceea este necesar sa tineti apasat busonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.

Reglarea temperaturii

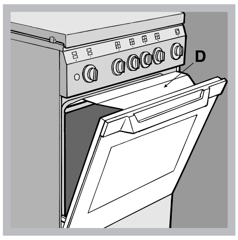
Pentru a obtine temperatura ideala coacerii alimentelor, rotiti busonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. Temperaturile sunt indicate pe panoul de control si variaza de la MIN (150°C) la MAX (250°C). Dupa obtinerea temperaturii dorite, cuptorul o va mentine constanta, gratie termostatului.

Gril

Pentru a aprinde arzatorul grilului, apropiati de acesta o flacara sau o bricheta si, în acelasi timp, apasati si rotiti în sens antiorar busonul CUPTORULUI pâna în pozitia □. Cu ajutorul grilului se obtin alimente dorate, acesta fiind indicat în special pentru pregatirea rosbifului, fripturilor la cuptor, cotletelor sau cârnatilor. Asezati gratarul la nivelul 4 sau 5 si tava cuptorului la primul nivel, pentru a colecta grasimea si a evita fumul datorat arderii ei.
Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere*, apasati mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ☆ apoi apasati si rotiti busonul CUPTORULUI în sens orar, pâna la □. Daca, dupa 15 secunde, arzatorul nu se aprinde, lasati busonul, deschideti usa cuptorului si asteptati cel putin 1 minut înainte de a încerca din nou sa-l aprindeti. În caz de pana de curent, puteti aprinde arzatorul cu o flacara oarecare, si de la bricheta, asa cum este descris mai sus.

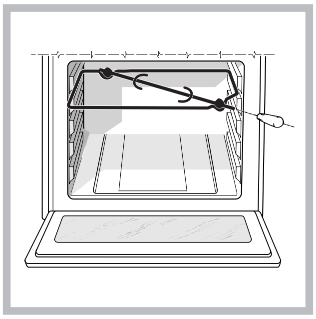
! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranta; de aceea este necesar sa tineti apasat busonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.



! Când folositi functia “gril” este necesar sa lasati usa cuptorului întredeschisa, punând între usa si bord un deflector D (*vezi figura*), care împiedica supraîncalzirea busoanelor.

Rotisor



Pentru a pune în functiune rotisorul (*vezi figura*) procedati astfel:
1. asezati tava la primul nivel;
2. puneti suportul rotisorului la al 4lea nivel si introduceti frigarea în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. porniti ROTISORUL apasând butonul corespunzator.

Becul cuptorului

Becul poate fi aprins în orice moment, apasând tasta BECUL CUPTORULUI.

Timer

Pentru a pune în funcțiune Timerul (Cronometrul) procedați astfel:
1. rotiți buşonul Timer în sens orar ↻; executați o rotație aproape completă pentru a încărca soneria;
2. rotiți buşonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic ↺ pentru a regla timpul dorit.

Sertarul inferior

Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie.

! Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.
! Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.

*doar pe anumite modele.

RO

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Alimente de gãtit	Greutate (Kg)	Poziþie coacere niveluri începând de jos	Temperaturã (°C)	Timp de preîncãlzire (minute)	Timp de coacere (minute)
Fãinoase					
Lasagne (Foi de aluat umplute dispuse în straturi)	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelle (tãiþei)	2,5	3	210	-	75-80
Carne					
Viþel	1,7	3	230	-	85-90
Pui	1,5	3	220	-	110-115
Curcan	3,0	3	MAX	-	95-100
Gâscã	1,8	3	230	-	120-125
Iepure	2	3	230	-	105-110
Porc	2,1	3	230	-	100-110
Miel	1,8	3	230	-	90-95
Peºte					
Scrumbii	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentex dentex	1,5	3	210-230	-	60-65
Pãstrãv în folie de aluminiu	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza					
Napoletana	1,0	3	MAX	15	30-35
Dulciuri					
Biscuiþi	0,5	3	180	15	30-35
Crostata (tort)	1,1	3	180	15	30-35
Tort de ciocolatã	1	3	200	15	45-50
Tort crescut	1	3	200	15	50-55
Coacere la grãtar					
Toast	n.° 4	4			4-5
Fripturã de porc	1,5	4			30
Scrumbii	1,1	4			35
Coacere la rotitor					
Viþel la frigare	1	2			80
Pui la frigare	2	2			90

Notã: timpurile de coacere sunt efectiv indicative ºi pot varia în funcþie de gusturile personale.

ATENȚIE! Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeți toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă



ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE

• Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

• Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubrizare sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

• Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.

• Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



Precauții şi sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat şi construit conform normelor internaționale de siguranță.
Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranță şi trebuie să fie citite cu atenție.

Norme de protecție şi siguranță generale

- **Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri apar în manualul de instrucțiuni şi pe tăblița de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi şi furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeți maşina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtați copiii de aparat.
- Evitați ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucționați fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Evitați să închideți capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizați întotdeauna mănuşi speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcțiune.
- Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificați ca buşoanele să fie în poziția • şi că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateți ştecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ştecărul din priză.
- În caz de defecțiune, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior şi nu încercați să o reparați singuri. Apelați la serviciul de asistență.
- Nu aşezați obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparaturii.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deşeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deşeurile urbane solide, obişnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare şi de reciclare a materialelor componente cât şi pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător.
  Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă aminteşte tocmai obligația de a le colecta separat.
  Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orăşeneşti sau, dacă legea națională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziționării unor noi produse, echivalente.
  Toți producătorii importanți de aparatură electrocasnică şi-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea şi scoaterea din uz a aparatelor vechi.

Economisirea energiei şi protecția mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale şi primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă dispersii de căldură.

Întreţinere şi curăţire

Decuplarea electrică

Înainte de orice operaţie, debranşaţi aparatul de la reţeaua de alimentare cu curent electric.

Curăţarea aparatului

! Evitaţi utilizarea de detergenţi abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluţiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenţii praf sau bureţii care au o suprafaţă rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafaţa aparatului.

! Nu utilizaţi niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curăţării aparatelor.

- Pentru operaţiile de întreţinere curente, este suficient să spălaţi aragazul cu un burete umed, după care să-l ştergeţi cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părţile externe, smălţuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curăţate cu un burete îmbibat în apă călduţă şi săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiţi produse speciale. Clătiţi cu multă apă şi ştergeţi, după curăţire. Nu folosiţi prafuri abrazive sau substanţe corosive.
- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra
şi arzătoarele aragazului sunt detaşabile,
pentru a facilita curăţarea lor: spălaţi-le cu apă caldă şi detergent delicat, având grijă să scoateţi orice depunere. Apoi aşteptaţi până când sunt perfect uscate.
- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curăţaţi cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee – şi să verificaţi dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferinţă, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizaţi apă caldă şi detergent; clătiţi bine şi ştergeţi cu o lavetă moale. Evitaţi substanţele abrazive.
- Curăţaţi geamul uşii cu un burete; nu utilizaţi produse abrazive; ştergeţi cu o lavetă moale; nu folosiţi articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuţite, deoarece acestea pot deteriora suprafaţa geamului sau îl pot sparge.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar şi în maşina de spălat vase.
- Oţelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conţinut mare de calcar, sau cu detergenţii agresivi (care conţin fosfor). După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiţi bine şi să îl ştergeţi. Este oportun în acelaşi timp să ştergeţi şi eventualele urme de apă.

Controlaţi garniturile cuptorului.

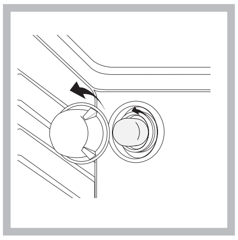
Controlaţi periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelaţi la cel mai apropiat Centru de Asistenţă Autorizat. Se recomandă să nu folosiţi cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreţinerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca buşoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiţi.

! Această operaţie trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce aţi debranşat aparatul de la alimentarea electrică, scoateţi capacul din sticlă care acoperă becul (*vezi figura*).
2. Deşurubaţi becul şi înlocuiţi-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montaţi la loc capacul de sticlă şi racordaţi din nou aragazul la instalaţia electrică.

Asistenţă

Comunicaţi:
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informaţii se găsesc pe tăbliţa cu caracteristici lipită pe aparat şi/sau pe ambalaj.

Pokyny pro použití

SPORÁK S TROUBOU

CZ

K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

Obsah

INDESIT

Instalace

! Je velice duležité tento návod uschovat, aby mohl být kdykoli konzultován. V prípade prodeje, odevzdání nebo stehování se ujistete, že zustane spolu se zarízením.

! Pozorne si prectete uvedené pokyny: Jsou zdrojem duležitých informací, týkajících se instalace, použití a bezpecnosti.

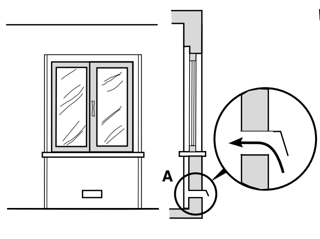
! Instalace zarízení musí být provedena odborne kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynu.

! Jakýkoli zásah v rámci regulace nebo údržby musí být proveden pri vypnutém sporáku, odpojeném od elektrického rozvodu.

Vyvetrání místností

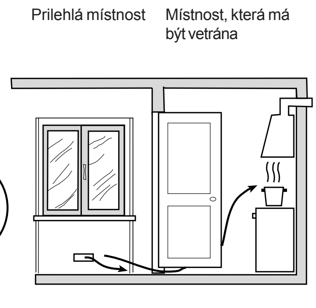
Zarízení muže být nainstalováno pouze v trvale vetraných místnostech, v souladu s národne platnými normami.
V místnosti, ve které bude zarízení nainstalováno, musí být možný prívod takového množství vzduchu, které vyžaduje pravidelné spalování plynu (prutok vzduchu nesmí být nižší než 2 m^3/h na kW nainstalovaného výkonu).
Otvory pro prívod vzduchu, chránené mrížkami, musí mít potrubí s užitkovým prurezem nejméne 100 cm^2 a musí být umísteny tak, aby se nemohly ucpat, a to ani cástecne (*viz obrázek A*).
Tyto otvory musí být o 100% vetší – s minimální hodnotou 200 cm^2 – v prípade, že varná deska zarízení není vybavena bezpecnostním zarízením pro detekci neprítomnosti plamene a když je prívod vzduchu zabezpecen neprímo z prilehlých místností (*viz obrázek B*) – za predpokladu, že se nejedná o spolecné místnosti budovy, prostredí s nebezpecím požáru nebo ložnice – vybaveny ventilacním potrubím vedoucím ven v souladu s výše uvedeným popisem.

A



Ventilacní otvor pro vzduch podporující horení

B

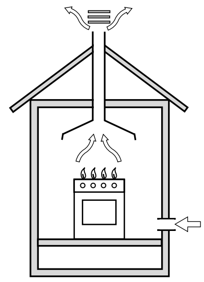


Zvetšení spáry mezi dvermi a podlahou

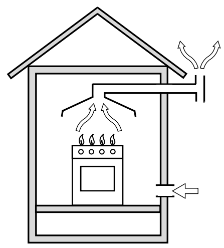
! Po dlouhodobejším používání zarízení se doporucuje otevrít okno nebo zvýšit rychlost prípadných ventilátoru.

Odvádení koure ze spalování

Odvádení koure vznikající pri spalování musí být zajišteno prostrednictvím odsavace pripojeného ke komínu s prirozeným tahem urcité úcinnosti nebo prostrednictvím elektroventilátoru, který vstoupí do cinnosti automaticky pri každém zapnutí zarízení (*viz obrázky*).



Odvádení koure prímo ven



Odvádení koure prostrednictvím komínu nebo rozvetvené kourové trubky (vyhrazené pro zarízení na pecení)

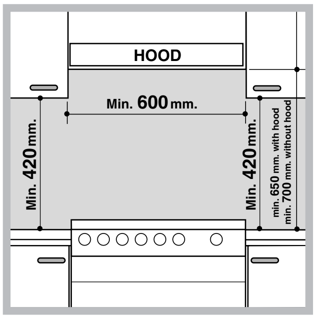
! Plyny z kapalné ropy, které jsou težší než vzduch, se zdržují dole, proto místnosti, v nichž jsou uložené sudy s GPL, musí být vybaveny otvory vedoucími ven kvuli odvádení prípadných unikajících plynu zespodu. Prázdné nebo cástecne plné sudy s GPL se nesmí instalovat ani umístit do místností nebo prostoru nacházejících se pod úrovní terénu (pivnice atd.).
V místnosti nechávejte pouze používaný sud, a to v dostatecné vzdálenosti od zdroju tepla (trouby, krby, kachle), které jej mohou ohrát na teplotu vyšší než 50°C.

Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

! Zarízení lze nainstalovat vedle nábytku za predpokladu, že jeho výška nepresahuje výšku varné desky.

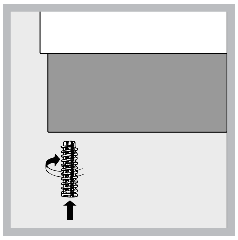
! Ujistete se, že stena dotýkající se zadní strany zarízení je z nehorlavého materiálu, odolného vuci teplu (T 90°C).

V rámci správné instalace je treba:
- Uložit zarízení do kuchyne, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém byte (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméne 600 mm od zarízení;



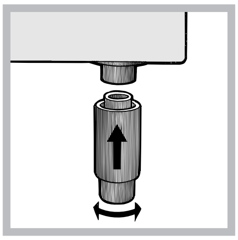
- když bude sporák nainstalován pod zavešenou horní skrínku kuchynské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skrínky: 420 mm . Tato vzdálenost musí být 700 mm v prípade, že je materiál skrínky horlavý (*viz obrázek*);

- neumístujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho sten závesy;
- Prípadné odsavace musí být nainstalovány podle pokynu uvedených v príslušném návodu.



Vyrovnání do vodorovné polohy

Je-li treba vyrovnat zarízení do vodorovné polohy, zašroubujte dodané nožky do príslušných uložení v rozích spodní cásti sporáku (*viz obrázek*).



Nohy* se zacvaknou pod spodní cást sporáku.

Elektrické zapojení

Na kabel namontujte normalizovanou zástrcku, vhodnou pro proudový odber, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (*viz tabulka Technické údaje*). V prípade prímého zapojení do elektrického rozvodu je treba mezi zarízení a sít zapojit omnipolární stykac s minimální rozpínací vzdáleností kontaktu 3 mm, vhodný pro daný proudový odber a vyhovující platným národním normám (zemnicí vodic nesmí být stykacem prerušen). Napájecí kabel musí být umísten tak, aby teplota žádné jeho cásti nepresáhla teplotu prostredí o 50 °C.

Pred zapojením se ujistete, že:

- Je zásuvka rádne uzemnena a odpovídá zákonným predpisum;
- je zásuvka schopna snášet proudový odber odpovídající maximálnímu výkonu zarízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napetí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrckou zarízení. V opacném prípade vymente zásuvku nebo zástrcku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

! Po ukoncení instalace zarízení musí zustat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno prístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlacovat.

! Kabel musí být pravidelne kontrolován a dle potreby vymenen výhradne autorizovanými techniky.

! Firma neponese žádnou odpovednost za nedodržení techto predpisu.

Pripojení k rozvodu plynu

Pripojení k rozvodu plynu nebo k tlakové láhvi s plynem muže být zrealizováno gumovou nebo ocelovou hadicí v souladu s platnými národními normami poté, co se ujistíte, že bylo zarízení nastaveno pro druh plynu, kterým bude napájeno (viz cejchovací štítek na víku: v opacném prípade *viz níže*). V prípade napájení tekutým plynem z tlakové láhve použijte regulátory tlaku odpovídající platným národním normám. Prívod plynu lze nastavit bocne* kvuli ulehcení jeho pripojení: Vymente vzájemne hadicovou spojku s uzáverem a vymente tesnení za tesnení dodané v príslušenství.

! Kvuli zajištení bezpecné cinnosti, kvuli realizaci vhodného zpusobu použití energie a kvuli zajištení delší životnosti zarízení se ujistete, že prívodní tlak odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce s Údaji horáku a trysek (*viz níže*).

Pripojení plynu s použitím gumové hadice

Zkontrolujte, zda hadice odpovídá platným národním normám. Vnitrní prumer hadice musí být: 8 mm pro napájení tekutým plynem; 13 mm pro napájení metanem.

Po provedení pripojení se ujistete, že hadice:

- se v žádném míste nedotýká soucástí dosahujících vyšší teploty než 50°C;
- není vystavena žádné námaze v tahu nebo zkrutu a nevykazuje ohnutí ani priškrcení;

* Je soucástí pouze nekterých modelu.

- nemuže prijít do styku s ostrými predmety, ostrými hranami, cástmi nábytku a že nemuže být stlacena;
- je snadno dostupná po celé délce za úcelem kontroly jejího stavu;
- není delší než 1500 mm;
- je rádne upevnena obou koncích prostrednictvím stahovacích pásek odpovídajících platným národním normám.

! V prípade, že nelze dodržet jednu nebo více uvedených podmínek nebo když bude sporák nainstalován podle podmínek trídy 2 – podtrídy 1 (zarízení vestavené mezi dva kusy nábytku), je treba použít ocelovou hadici (*viz níže*).

Pripojení k rozvodu plynu prostrednictvím hadice z jednolité nerezavející oceli s úchyty se závity

Zkontrolujte, zda hadice a tesnení odpovídají platným národním normám.
Pri montáži hadice odstrante hadicovou spojku prítomnou na zarízení (spojka pro vstup plynu do zarízení má válcový závit 1/2“ samec).

! Pripojení zrealizujte tak, aby maximální délka hadice nepresahovala 2 metry, a ujistete se, že hadice neprichází do styku s nábytkem a že nedochází k jejímu stlacování.

Kontrola tesnosti

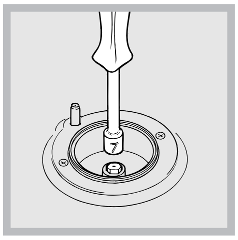
Po ukoncení instalace zkontrolujte dokonalou tesnost všech spoju s použitím mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte k tomuto úcelu plamen.

Prizpusobení ruzným druhum plynu

Zarízení lze prizpusobit jinému druhu plynu, než pro který bylo uzpusobeno (je uveden na cejchovacím štítku na víku).

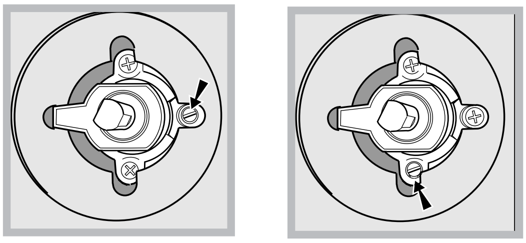
Prizpusobení varné desky

Výmena trysek horáku varné desky:



1. Odložte mrížky a vytáhnete horáky z jejich uložení;
2. odšroubujte trysky s použitím klíce nástrckového klíce o velikosti 7 mm (*viz obrázek*) a vymente je zaty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (*viz tabulka s Údaji horáku a trysek*);
3. vratte všechny soucásti do puvodní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opacném poradí.

Serízení minimálního prutoku plynu v horácích varné desky:
1. Pretocte otocný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejmete knoflík otocného ovladace a prostrednictvím šroubu umísteného uvnitr nebo na boku dríku otocného ovladace seridte prutok až do dosažení pravidelného malého plamene.
! V prípade tekutých plynu musí být serizovací šroub zašroubován až na doraz;



3. zkontrolujte, zda pri rychlém pretocení otocného ovladace z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí horáku.

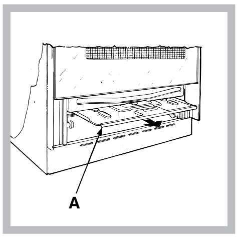
! Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

! Po regulaci s plynem odlišným od plynu, se kterým bylo zarízení zkolaudováno, provedte výmenu cejchovacího štítku za štítek odpovídající novému druhu plynu; štítek je dostupný ve Strediscích autorizované servisní služby.

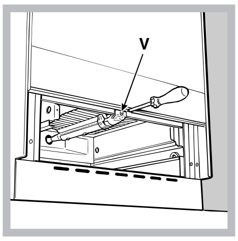
! Když se tlak plynu liší (nebo mení) ve srovnání s predepsanou hodnotou, je treba nainstalovat na vstupní potrubí regulátor tlaku v souladu s platnými národními normami pro „regulátory pro kanalizované plyny“.

CZ

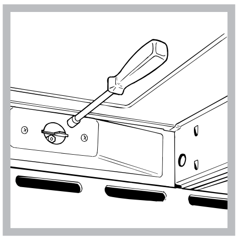
Přizpůsobení trouby



Výměna trysky hořáku trouby:
1. úplně otevřete dvířka trouby;
2. vytáhněte posuvné dno trouby (viz obrázek);

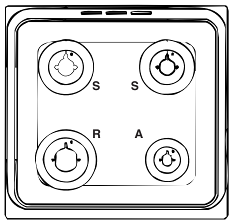


3. odšroubujte upevňovací šroub hořáku a po odšroubování šroubu V odmotujte hořák trouby;



4. odšroubujte trysku hořáku příslušným trubkovým klíčem pro trysky (viz obrázek) nebo trubkovým klíčem 7 mm a nahraďte jej tryskou vhodnou pro nový druh plynu (viz tabulka Údaje hořáků a trysek).

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Rozměry Trouby VxŠxH	31x43,5x43,5 cm
Objem	l 58
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka cm 42 hloubka cm 46 výška cm 8,5
Hořáky	Lze je přizpůsobit všem druhům plynů, uvedeným na štítku s jmenovitými údaji
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
	Směrnice Evropského hospodářského společenství: 2006/95/EC z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav – 2004/108/EC z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav – 2009/142/EC z 30.11.09 (plyn) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

Tabulka s údaji horáku a trysek

Tabulka 1

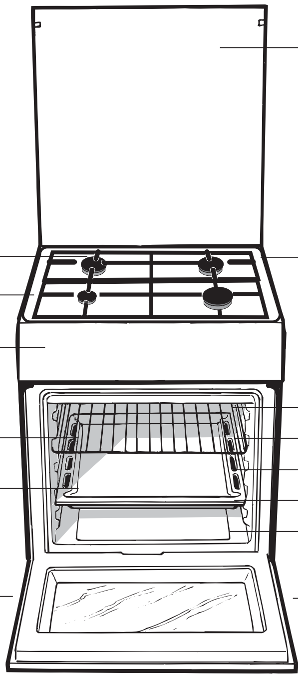
Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Přírodní plyn	
		Jmenovitý	Snížený	Obtok 1/100 (mm)	tryska 1/100 (mm)	průtok* g/h ***	**	tryska 1/100 (mm)	průtok* l/h
Rychlý (Velký) (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Polorychlý (Střední) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Pomocný (Malý) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Trouba	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248
		2,30	-		75	167	164	114	219
Přívodní tlak	Jmenovitý (mbar) Minimální (mbar) Maximální (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* Při 15°C 1013 mbar-suchý plyn
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Přírodní plyn P.C.S. = 37.78 MJ/m³

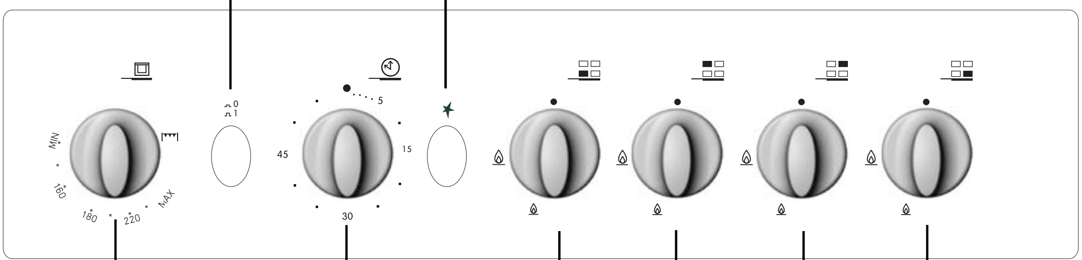
Popis zarízení

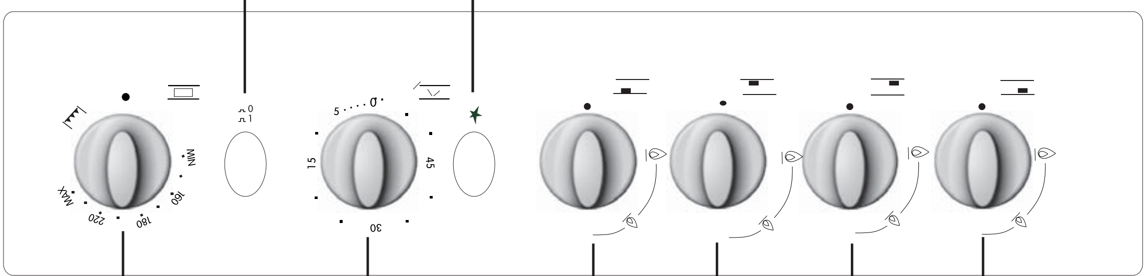
CZ

Celkový pohled



Ovládací panel



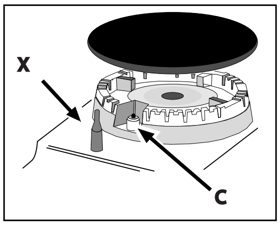


Spuštení a použití

CZ

Použití varné desky

Zapálení horáku
V blízkosti každého otocného ovladace HORÁKU je uvedeno plné kolecko oznacující príslušný horák.
Zapálení horáku varné desky:
1. Približte k horáku plamen nebo zapalovac plynu;
2. stisknete a soucasne otocte proti smeru hodinových rucicek otocný ovladac HORÁKU do polohy oznacené symbolem maximálního plamene .
3. Nastavte požadovaný výkon plamene otácením otocného ovladace HORÁKU proti smeru hodinových rucicek: do polohy odpovídající minimu , do polohy odpovídající maximu nebo do libovolné polohy mezi obema mezními hodnotami.



Když je zarízení vybaveno elektronickým zapalováním* (*C*), stací stisknout a soucasne otácet proti smeru hodinových rucicek otocný ovladac HORÁKU do polohy oznacené symbolem minimálního plamene až do samotného zapálení. Muže se stát, že horák pri uvolnení otocného ovládace zhasne. V takovém prípade zopakujte uvedenou operaci a pridržte otocný ovladac stisknutý déle.

! V prípade náhodného zhasnutí plamenu vypnete horák a pred opetovným pokusem o jeho zapálení vyckejte alespon 1 minutu.

Když je zarízení vybaveno bezpecnostním zarízením(X)* pro detekci neprítomnosti plamene, držte otocný ovladac HORÁKU stisknutý približne na 2-3 sekundy, aby se plamen udržel zapálený a aby se zarízení aktivovalo.

Zhasnutí horáku se provádí otocením otocného ovladace do polohy • odpovídající jeho zhasnutí.

Praktické rady pro použití horáku
Za úcelem dosažení vyšší úcinnosti horáku a nižší spotreby plynu je treba použít nádoby s plochým dnem vybavené poklickou a úmerné velikosti horáku:

Hořák	ø Průměry nádob (cm)
Rychlý (R)	24 - 26
Polorychlý (S)	16 - 20
Pomocný (A)	10 - 14

Pri identifikaci horáku se ridte dle odvolávek na obrázky uvedené v odstavci „Údaje horáku a trysek“.

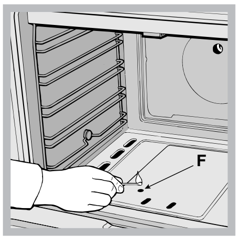
! U modelu vybavených redukcní mrížkou musí být tato použita pouze pro pomocný horák, a to pri použití nádob s prumerem menším než 12 cm.

Použití trouby

! Pri prvním zapnutí vám doporucujeme, abyste nechali troubu bežet naprázdno približne na pul hodiny s termostatem nastaveným na maximu a se zavrenými dvírky. Poté vypnete troubu, zavrete dvírka trouby a vyvetrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je zpusoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby.
! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné predmety, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

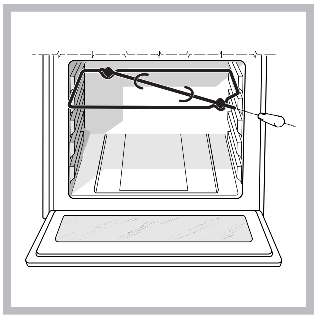
Zapálení trouby

Pro zapálení hořáku trouby přibližte k otvoru F (viz obrázek) plamen nebo zapalovač plynu, stiskněte a současně otočte proti směru hodinových ručiček otočný ovladač TROUBY až do polohy MAX .



Když po uplynutí 15 sekund nedošlo k zapálení hořáku, povolte otočný ovladač, otevřete dvířka trouby a před dalším pokusem o zapálení vyčkejte alespoň 1 minutu.

Pro dosažení požadované teploty pečení otáčejte otočným ovladačem TROUBY. Polohy MAX **(250’C)** a MIN **(140’C)** jsou uvedeny na ovládacím panelu. Teplota je uvedena na teploměru.



Turnspit Pro práci s grilem (viz schéma) postupujte následovně:urnspit Pro práci s grilem (viz schéma) postupujte následovně: 1. Položte pánev kape na pozici 1. 2. Umístěte gril podporu v pozici 4 a vložte plivat do otvoru na zadní straně trouby. 3. Acitvate funkci stisknutím tlačítka otočný rožeň.

* Je soucástí pouze nekterých modelu.

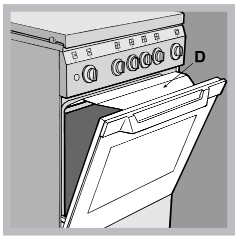
! Trouba je vybavena bezpečnostním zařízením, a proto je nutné držet ovládací knoflík TROUBA dolů po dobu přibližně 6 sekund. ! Je-li plamen náhodně zhasne, vypněte hořák a počkejte nejméně 1 minutu, než se pokusíte znovu zapálit trouby.

Nastavení teploty

Chcete-li nastavit požadovanou teplotu pečení, troubu ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček. Teploty jsou zobrazovány na ovládacím panelu a mohou se lišit od MIN (150 ° C) a MAX (250 ° C). Jakmile je nastavená teplota byla dosažena, trouba udržet stálou pomocí jeho termostatu.

Grill

Na světlo gril, aby oheň nebo plynový zapalovač v blízkosti hořáku a stiskněte ovládací knoflík TROUBA při otáčení ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhne d pozici.Gril umožňuje povrchu potravin je zahnědlý rovnoměrně a je vhodný zejména pro pečené pokrmy, řízek a klobásy. Umístěte stojan v poloze 4 nebo 5, a pan kape do pozice 1 pro sběr tuku a zabraňují tvorbě kouře. Pokud je zařízení vybaveno elektronickým * osvětlení, stiskněte tlačítko zapalování, označené symbolem 1, podržte trouba ovladač a otočte jím ve směru hodinových ručiček, na pozici d. Pokud se po 15 sekundách, hořák stále není svítí, uvolněte knoflík, otevřete dvířka a počkejte nejméně 1 minutu, než se snaží světlo znovu. Pokud není k dispozici elektřina hořáku může být osvětlena pomocí plamene, nebo lehčí, jak je popsáno výše. !Gril je vybaven bezpečnostním zařízením, a proto je nutné držet ovládací knoflík TROUBA dolů po dobu přibližně 6 sekund. ! Je-li plamen náhodně zhasne, vypněte hořák a počkejte nejméně 1 minutu, než se pokusíte znovu zapálit gril.



! Při používání grilu, nechte dvířka pootevřená, polohování deflektor D mezi dveřmi a na ovládacím panelu (viz obrázek), aby se zabránilo přehřátí knoflíky.

osvìtlení trouby

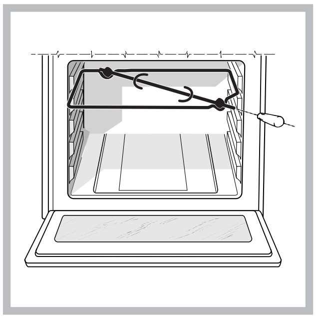
Svìtlo mùže být zapnuto kdykoli stisknutím tlaèítka osvìtlení trouby.

Časovač

Při aktivaci Časovače (Počítadla minut) postupujte následovně:

1. Natočte budík otočením ↻ otočného ovladače ČASOVAČE ve směru hodinových ručiček téměř o jednu celou otáčku;
2. Otočením ↺ otočného ovladače ČASOVAČE proti směru hodinových ručiček nastavte požadovanou dobu.

Spodní prostor



Pod troubou se nachází prostor, který se dá použít na odkládání příslušenství nebo hrnců. Jeho otevření se provádí otočením směrem dolů (*viz obrázek*).

! Nikdy nevkládejte do spodního prostoru hořlavý materiál.

! Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu

CZ

Tabulka pecení v troube

Jídlo	Hmotnost (kg)	Pozice polic (od spodu)	Teplota (ºC)	Doba předehřevu (min)	Doba vaření (min)
Těstoviny					
Lasagne	2,5	3	210	-	75-80
Canelloni	2,5	3	210	-	75-80
Zapečené těstoviny	2,5	3	210	-	75-80
Maso					
Telecí	1,7	3	230	-	85-90
Kuře	1,5	3	220	-	110-115
Turecko	3,0	3	MAX	-	95-100
Kachna	1,8	3	230	-	120-125
Králík	2	3	230	-	105-110
Vepřové	2,1	3	230	-	100-110
Jehněčí	1,8	3	230	-	90-95
Ryby					
Makrela	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentex	1,5	3	210-230	-	60-65
Pstruh (pečená v papíru)	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza					
Neapolitana	1,0	3	MAX	15	30-35
Koláče					
Sušenky	0,5	3	180	15	30-35
Koláčky	1,1	3	180	15	30-35
Čokoládový dort	1	3	200	15	45-50
koláč z droždí	1	3	200	15	50-55
Gril					
Toast	n. 4	4			4-5
Vepřové kotlety	1,5	4			30
Makrela	1,1	4			35
Rošt					
Telecí na rožni	1	2			80
Kuře na rožni	2	2			90

Opatrení a rady

INDESIT

CZ

! Zarízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpecnostními normami. Tato upozornení jsou uvádena z bezpecnostních duvodu a je treba si je pozorne precíst.

Základní bezpecnost

- Toto zarízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitr bytu/domu.
- Zarízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v prípade, kdy se jedná o chránený prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouri je mimorádne nebezpecné.
- Nedotýkejte se zarízení bosýma nohama ani mokrýma nebo vlhkýma rukama ci nohama.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**• Toto zarízení patrí do trídy 1 (izolované) nebo do trídy 2 – podtrídy 1 (vestavené mezi 2 kusy nábytku).
- **Behem použití zarízení se topné clánky a nekteré ásti dvírek trouby zahrívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatecné vzdálenosti deti.**
- Zabrante tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotrebicu dostaly do styku s teplými soucástmi zarízení.
- Nezakrývejte ventilacní otvory a otvory pro únik tepla.
- Pri vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice urcené k použití pri pecení.
- Behem cinnosti zarízení nepoužívejte v jeho blízkosti horlavé tekutiny (alkohol, benzin atd.).
- Nevkládejte horlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V prípade náhodného uvedení zarízení do cinnosti by se mohl zapálit.
- Vnitrní povrchy zásuvky (je-li soucástí) by se mohly ohrát na vysokou teplotu.
- Když se zarízení nepoužívá, pokaždé se ujistete, že se otocné ovladace nacházejí v poloze •.
- Nevytahujte zástrcku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrcku.
- Necistete troubu ani neprovádejte údržbu dríve, než vytáhnete zástrcku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy se v žádném prípade nepokoušejte dostat k vnitrním cástem ve snaze je opravit. Obratte se na Servisní službu.
- Nepokládejte na otevrená dvírka trouby težké predmety.
- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními predpisy za úcelem jejich recyklace.
- Evropská smernice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zarízeních (RAEE) predpisuje, aby elektrospotrebice nebyly likvidovány v rámci bežného pevného domovního odpadu. Vyrazená zarízení musí být sesbírána oddelene za úcelem optimalizace stupne opetovného použití a recyklace materiálu, ze kterých se skládají, a za úcelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostredí. Symbol preškrtnutého košíku na všech výrobcích pripomíná povinnost separovaného sberu.
  Podrobnejší informace týkající se správného postupu pri vyrazování elektrospotrebicu z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na príslušnou verejnou službu nebo na prodejce.

Úspora energie a ohled na životní prostredí

- Pri použití trouby v období od pozdního odpoledne až do casných ranních hodin se podílíte na optimalizaci spotreby elektrické energie.
- Pri GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporucujeme péct pokaždé pri zavrených dvírkách: Výsledkem je krome lepšího upecení také významná úspora energie (približne 10%).
- Udržujte tesnení v cistém a funkcním stavu, aby dokonale priléhala k dvírkum a nezpusobovala únik tepla.

Údržba a péce

CZ

Vypnutí elektrického proudu

Pred jakoukoli operací odpojte zarízení ze síte elektrického napájení.

Cištení zarízení

! Nikdy nepoužívejte k cištení zarízení parní cisticí zarízení s vysokým tlakem.

- Vnejší smaltované nebo nerezové cásti a pryžová tesnení je možné cistit houbou namocenou ve vlažné vode a neutrálním mýdlem. V prípade odstranování úporných skvrn použijte specifické cisticí prostredky. Po vycištení jednotlivé soucásti dokonale opláchnete a osušte. Nepoužívejte abrazivní práškové prostredky ani korozivní látky.
- Mrížky, víka, vence na distribuci plamene a horáky varné desky je možné za úcelem jejich vycištení vytáhnout; umyjte je v teplé vode s neabrazivním cisticím prostredkem; dbejte pritom na dokonalé odstranení veškerých nánosu a dokonalé osušení.
- Pravidelne cistete koncovou cást bezpecnostních zarízení* na detekci neprítomnosti plamene.
- Vnitrek trouby je treba vycistit po každém použití, když je ješte vlažný. Používejte teplou vodu a cisticí prostredek a na záver osušte jemným hadrem. Vyhnete se použití abrazivních prostredku.
- Dvírka trouby cistete houbou a neabrazivními prostredky a osušte je jemným hadríkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a zpusobit prasknutí skla.
- Príslušenství se muže umývat jako bežné nádobí i v mycce nádobí.
- Nezavírejte kryt pri zapnutých nebo ješte teplých horácích.

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

Uvedte:

- Druh poruchy;
- Model zarízení (Mod.)
- Výrobní císlo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umísteném na zarízení

Kontrola tesnení trouby

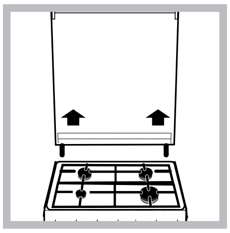
Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvodu dverí trouby. V prípade jeho poškození se obratte na nejbližší Servisní autorizované stredisko. Doporucuje se nepoužívat troubu až do uskutecnení opravy.

Údržba plynových kohoutku

Casem se muže stát, že se nekterý otocný ovladac zablokuje nebo bude vykazovat potíže pri otácení. V takovém prípade je treba provést jeho výmenu.

! Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.

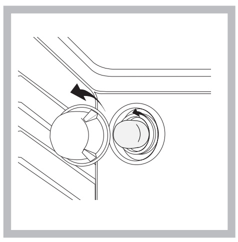
Odstranění víka



Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvedněte (viz obrázek).

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby
- Troubu odpojte od sítě.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
  - Napětí 230 V
  - Příkon 25 W
  - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.

Mazání kohoutů



POZOR! Náh lým zahřátím může sklo krytu prasknout! Vypněte a zkontrolujte všechny hořáky a varné plotýnky před uzavřením skleněného krytu.



Инструкции за употреба

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА И ФУРНА

K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

Резюме

INDESIT

! Важно е да съхранявате тази книжка, за да може да я използвате за справка във всеки момент. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите е заедно с него.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях има важни сведения за инсталирането, използването и безопасността при работа с уреда.

! Инсталирането на уреда трябва да се извърши от квалифициран специалист съгласно настоящите инструкции.

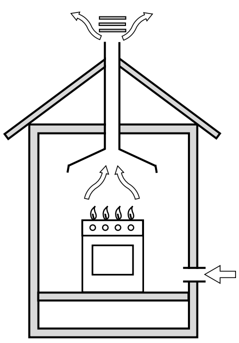
! Всяка операция по настроика или поддръжка трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.

Следващите инструкции се отнасят за квалифициран инсталатор, които ще извърши монтажа, настроиката и техническата поддръжка по наи-точния начин и съгласно деистващите норми.
Важно: **Всяка настроика, поддръжка и т.н. трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.**

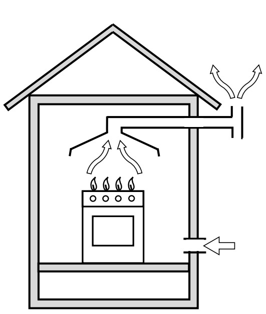
Местоположение

Важно: Тази готварска печка може да се монтира и да работи само в помещения с постоянна вентилация съгласно предписанията в деистващите норми. Необходимо е да се спазват следните изисквания:

- Помещението трябва да има система за димоотвеждане навън, която да се състои от аспиратор или ел. вентилатор, които се включва автоматично всеки път, когато печката се запали.

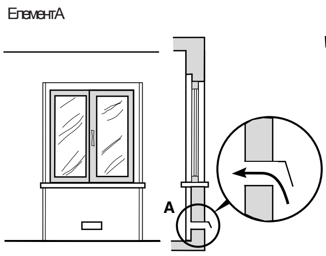


В комин или разклонена димоотвеждаща тръба



(предназначена само за готварски печки)

- В помещението трябва да бъде предвидена система за приток на въздух, необходим за постоянния процес на горенето. Дебитът на въздуха за горене не трябва да бъде по-малък от 2 m³/h за kW номинална топлинна мощност. Системата може да се осъществи с вземане на въздух направо отвън чрез тръба с поне 100 cm² полезно сечение и такава, че да не може да бъде запушена случаино. За уреди, които са без прибор за защита при отсъствие на пламък, отворите за вентилация трябва да бъдат увеличени 100%, с минимум от 200 cm² (Фиг. А). Или индиректно, през съседни помещения, които имат вентилационна тръба с отвор навън като описания по-горе и не са общи части от недвижимия имот, помещения с опасност от запалване или спални помещения (Фиг. В).



Примери за вентилационни отвори за въздуха за горене

Фиг. А



Увеличаване на процепа между вратата и пода

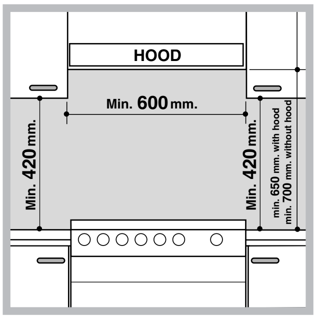
Фиг. В

- Усиленото и продължително използване на печката може да доведе до необходимост от допълнително проветряване с отваряне на прозорец или допълнителна вентилация с увеличаване смукателната мощност на електрическия вентилатор, ако има такъв.

! Втечнените газове са по-тежки от въздуха и се утаяват (падат) надолу. Ето защо в помещенията с газови бутилки за пропан-бутан трябва да се предвидят отвори навън за отвеждане отдолу на евентуално изтеклите газове. Освен това бутилките за пропан-бутан, били те празни или частично пълни, не трябва да се монтират или складират в помещения или ниши под кота нула (под нивото на земята) (мазета и т.н.). Уместно е да държите в помещението само използваната бутилка, свързана далеч от източници на топлина (фурни, камини, отоплителни печки и т.н.), които могат да я доведат до температура, по-висока от 50°C.

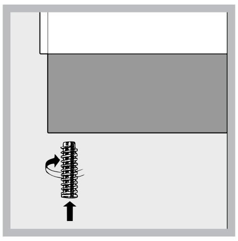
Инсталиране

Този уред може да бъде монтиран в съседство с други кухненски мебели не по-високи от самата печка. За правилното разполагане на печката трябва да имате предвид следното:

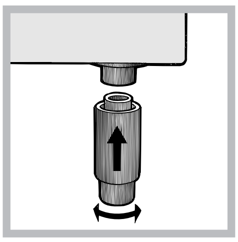


- шкафове, разположени отстрани които надвишават работния плот трябва да отстоят от него на поне 200 мм;
- Абсорбаторите да се монтират според инструкциите на производителя, на височина минимум 650мм.
- Прилежащите на абсорбатора шкафове трябва да са на разстояние минимум 420мм. от нагряващите се плочи.(виж фигурата)
- Ако печката се монтира под вграден абсорбатор, той трябва да е на разстояние поне 700мм от плота и.
- Нишата предназначена за печката трябва да е с размерите показани по-долу на фигурата.

Нивелиране



Ако уредът трябва да бъде нивелиран, завиите регулационните крачета, които се доставят в комплект, в предназначените за тях легла, разположени в ъглите в основата на печката (*виж фигура*).



Крачетата* се монтират в сглобка под основата на печката.

Електрическо свързване

Свържете уреда директно към мрежата, като за целта използваите многополюсен прекъсвач с минимално отваряне между контактите от 3 mm, поставен между уреда и мрежата.
Многополюсният прекъсвач трябва да бъде оразмерен за посоченото натоварване и да отговаря на нормите NFC 15-100 (заземителният кабел не трябва да се изключва от прекъсвача).
Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не влиза в контакт с температура, по-висока от 50°C.

Преди да извършите свързването, уверете се, че:

- контактът е заземен и е в съответствие със законовите разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на машината, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени на табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. Ако контактът не е съвместим с щепсела, обърнете се към оторизиран специалист за подмяната му. Не използваите удължители и разклонители.

! Уредът трябва да бъде инсталиран така, че кабелът и контактът за електрически ток да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизирани специалисти.

! **Предприятието-производител не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.**

Свързване на газта

Уредът трябва да е свързан с централното захранване или газовата бутилка съгласно следните инструкции. Преди да свържете печката проверете дали е регулирана за газта, която използвате. Ако не е следвайте инструкциите в параграфа “Настройване за различните видове газ”. При някои модели свързването на газта може да се направи отдясно или отляво. За да смените свързването, обърнете посоката на накрайника на маркуча и подменете връзката (тя е доставена с уреда). При използване на течен газ от бутилка, монтирайте регулатор за налягането.

! уверете се, че входящото налягане съвпада с параметрите посочени в таблица “Характериатики на горелките и вентилите”. Това ще Ви гарантира безопасна работа, нормална консумация и дълготраен живот на уреда.

Свързване към маркуча

Направете свързването с маркуч отговарящ на следващите по-долу инструкции. Вътрешният диаметър на използваната тръба е следния:
- 8мм за течна газ;
- 13мм за метан газ.

*само при някои от моделите

При поставяне на маркуча внимавайте за следното:
- Маркучаът не трядва да се докосва до части надвишаващи температура от 50°C;
- Дължината на маркуча не трябва да е над 1500 мм;
- маркучът не трябва да е подложен на усукване или опъване и не трябва да е прегънат.
- Маркучът не трябва да се допира до остри или подвижни части. Той трябва да е здрав;
- Цялото продължение на маркуча трябва да е лесно достъпно с цел проверка на състоянието му;

Уверете се, че маркучът е добре свързан в двата си края и го стегнете с подходящи скоби. Ако някоя от горните препоръки не може да бъде изпълнена, използвайте гъвкава металана тръба.
Ако печката трябва да се инсталира съгласно условията от Клас 2, подразделение 1, за свързване към газта трябва да се използва единствено гъвкава метална тръба съобразена с настоящите стандарти за безопасност.

Свързване на гъвкава неръждаема

стоманена тръба към резбования накрайник
Махнете поставения на уреда накрайник. Влизащият /захранващият/ накрайник за уреда има цилиндричен половин-цолов "мъжки" мундщук за газ на резба. Използвайте само тръби, които отговарят на изискванията на сегашните наредби . Тези тръби трябва да са с дължина не повече от 2000мм

Контрол на здравината

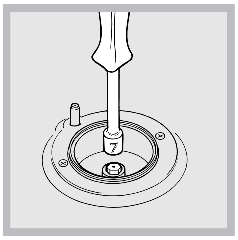
!: след инсталирането проверете връзките за течове като използвате сапунена вода. Никога не използвайте огън. След свързването се уверете,че гъвкавата метална тръба не докосва движещи се части и не е счупена.

Свързване на захранващия кабел с мрежата
Електрическата печка има табелка, на която са посочени мощността и напрежението.Монтирайте на кабела нормален щепсел с подходящ капацитет. В случай на директно свързване към мрежата е необходимо да монтирате между уреда и мрежата многополюсен прекъсвач с мин. отвор между клемите от 3 мм, съобразен с натоварването и отговарящ на нормите за сигурност (заземяващият кабел не се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел не трябва да е в близост с външни температури по високи от 75°C.Преди да извършите свързването проверете дали:

- предпазителят и домашната инсталация могат да понесат натоварването на уреда (вижте таблица-та с характеристиките);
- захранващата инсталация е надеждно зазе-мена и отговаря на нормите за сигурност;
- контактът или многополюсният прекъсвач са в близост с печката и са лесно достъпни.

Внимание: не използвайте разклонители или адаптори, тъй като това може да доведе до прегряване или изгаряне.

Адаптиране към различните видове газ



За приспособяване на печката за работа с газ, различен от този, за които е била предвидена да работи (указан на стикера, прикрепен към капака), е необходимо да направите следното:

a) Заменете монтираната вече бленда с тази, която е поставена в опаковката "Аксесоари за готварската печка".

Внимание: Блендата за втечнен газ е с щампован номер 8, а тази за природен газ – с номер 13. Винаги поставяйте ново уплътнение.

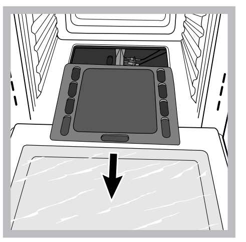
b) Смяна на дюзите на горелките на газовите котлони:
- свалете решетките и извадете котлоните от гнездата им;
- отвиите дюзите, като използвате "глух" ключ 7 mm, и ги заменете с подходящите за новия тип газ (виж таблица 1 "Характеристики на горелките и дюзите").
- поставете отново на местата им всички елементи в последователност, обратна на описаната по-горе.

c) Настроика по минимум на газовите котлони:
- завъртете крана на минимално положение;
- свалете ключа и завъртете винта за регулиране, разположен вътре или отстрани на оста на крана, докато постигнете постоянен минимален пламък. **Забележка:** При втечнени газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докраи.
- проверете дали с бързо завъртане на крана от максимално до минимално положение не се гасят горелките.

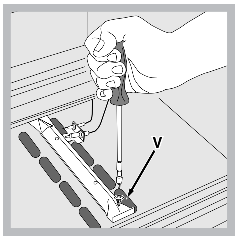
d) Регулиране притока на въздух за газовите котлони: Горелките на котлоните не се нуждаят от регулиране на въздуха.

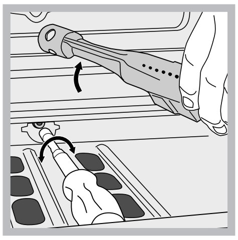
Приспособяване към различните видове газ

За приспособяване на фурната за работа с газ, различен от този, с които е била предвидена да работи (указан на стикера), е необходимо да направите следното:



a) Заменете дюзата на горелката на фурната
· отворете напълно вратичката на фурната
· извадете плъзгащото се дъно на фурната
· отвиите скрепителния винт на горелката





· свалете горелката на фурната, след като сте отвили винта “**V**”;

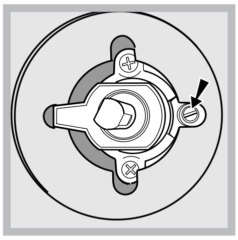
· отвиите дюзата на горелката на фурната, като използвате подходящ “глух” ключ за дюзи (или по-точно “глух” ключ 7 mm) и я заменете с подходяща за новия вид газ (виж таблица 1).

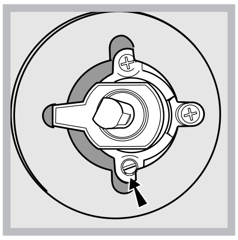
Особено внимаваите с кабелите на свещите и тръбите на термодвоиките.

· поставете отново на местата им всички елементи в последователност, обратна на описаната по-горе.

b) Настройка на терморегулатора на газовата фурна по минимум:

- запалете горелката, както е описано в раздела “Терморегулатор на фурната” в инструкцията за употреба;
- поставете терморегулатора на позиция **Min**, след като сте били поставили същия за 10 минути на позиция Max;
- свалете ключа;
- завъртете винта за регулиране, които е разположен отвън на оста на терморегулатора, докато постигнете минимален постоянен пламък;
  Забележка: При втечнени газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докраи.





- провере дали с бързо завъртане на терморегулатора от положение **Max** до положение **Min** или с бързо отваряне и затваряне вратичката на фурната горелката не се гаси.

Приспособяване на грила на газ към различни видове газ

Смяна на дюзата на горелката на грила:

- свалете горелката на грила, след като сте отвили винта “**V**” (виж Фиг. E)
- отвиите дюзата на горелката на грила, като използвате подходящ “глух” ключ за дюзи (виж Фиг. F), или по-точно “глух” ключ 7 mm, и я заменете с подходяща за новия вид газ (виж таблица 1).

Регулиране притока на въздух за горелката на фурната и грила

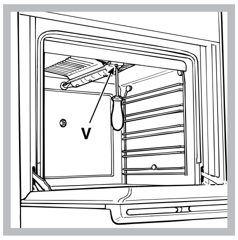
Горелката на фурната и грила не се нуждаят от регулиране на въздуха.

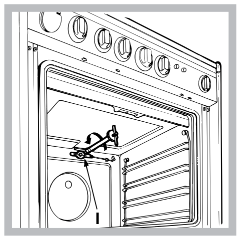
Внимание

След като завършите настроиката, сменете стария стикер със съответстващ на новия тип използван газ, които може да получите в нашите технически сервизни центрове.

Забележка

Когато налягането на използвания газ е различно от предвиденото (или не е постоянно), необходимо е на входа на тръбата да се монтира подходящ регулатор за налягане (съгласно “Регулатори за газ”).

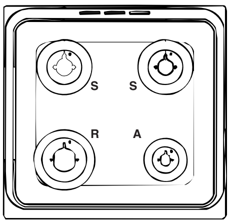




Характеристики на горелките и дюзите

Таблица 1				Втечнен газ				Природен газ	
Горелка	Диаметър (в mm)	Топлинна мощност kW (p.c.s.*)		Байпас 1/100	Дюза 1/100	Разход* g/h		Дюза 1/100	Разход* l/h
		Номинална	Редуц.	(mm)	(mm)	****	**	(mm)	
Бърз (голям) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Полубърз (среден) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Помощен (малък) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Фурна	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248
Грил	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Налягане на захранване	Номинално (mbar) Минимално (mbar) Максимално (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* При 15 °C и 1013 mbar-сух газ
** Пропан топлина на изгаряне = 50,37 MJ/Kg
*** Бутан топлина на изгаряне = 49,47 MJ/Kg
Природен газ топлина на изгаряне = 37,78 MJ/m^3



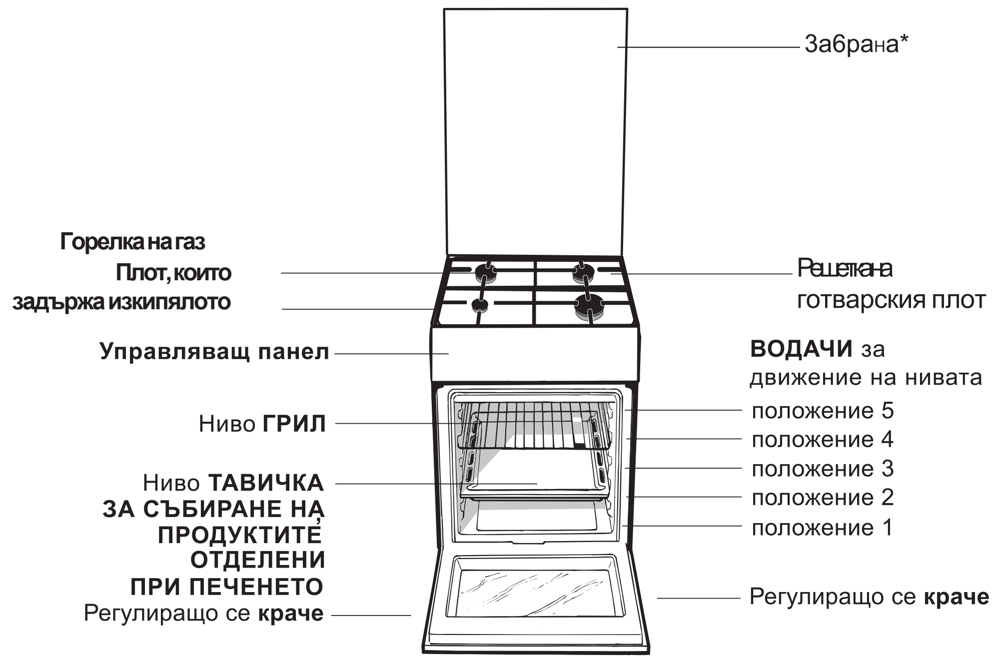
K6G21/R
K6G21S/R
KN6G21S/RO

ТАБЛИЦА С ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размери	дължина 43,5 cm височина 31 cm дълбочина 43,5 cm
Обем	58 l
Полезни размери на чекмеджето за притопляне на храни:	дължина 42 cm височина 8,5 cm дълбочина 46 cm
Напрежение и честота на електрическото захранване:	виж фабричната табелка с техническите характеристики
Ãîðåëêè:	ïðèñïîñîáÿâàò ñå çà âñè÷êè âèäîâå ãàç, óêàçàíè íà ôàáðè÷íàòà òàáåëêà ñ òåõíè÷åñêèòå õàðàêòåðèñòèêè
	Този уред съответства на следните Европейски директиви: 2006/95/EC от 12.12.06 (Ниско напрежение) и последващите изменения - 04/108/EC от 15/12/04 (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения - 93/68/EEC от 22/07/93 и последващите изменения. 2002/96/EC – 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ)

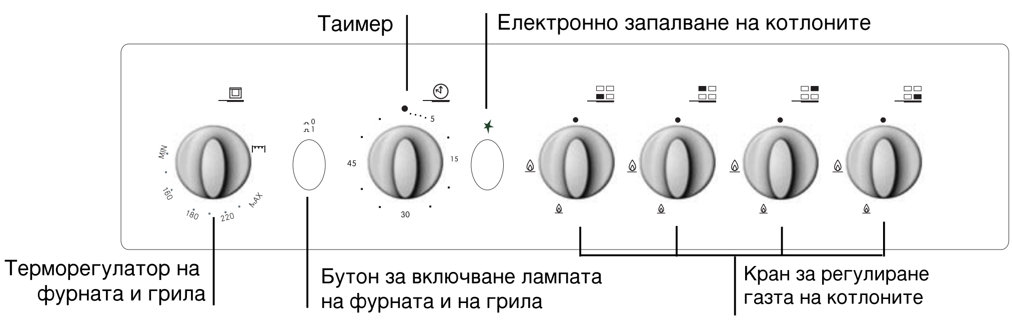
Описание на уреда

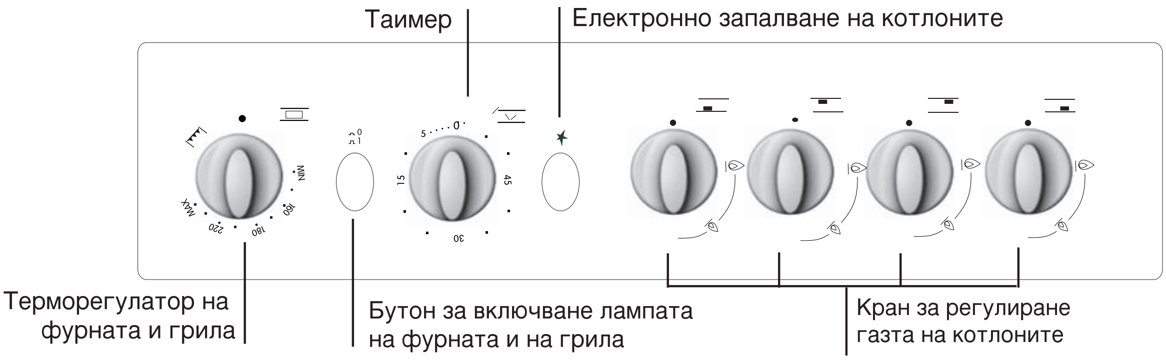
BG

Общ преглед



Управляващ панел





*само при някои от моделите

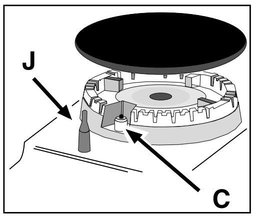
Избирането на различните функции на готварската печка се извършва с приборите за управление, разположени на панела за управление.

Ключове за регулиране газта на котлоните

За всеки ключ е отбелязано със запълнено кръгче • кои газов котлон управлява. За да запалите един от котлоните, приближете към него пламък или запалка. Натиснете напред до упор и завъртете съответния ключ в посока, обратна на часовниковата стрелка до положение **максимално** . Всеки газов котлон може да работи на максимална, минимална или на междинна мощност. В съответствие с тези различни работни параметри, на ключа за газ освен положение изключен, указано със символа • ,, когато маркировката на ключа съвпада с указателната черта, са указани и положението за **максимум** . и за **минимум** .
Те се задават със завъртане на ключа в посока, обратна на часовниковата стрелка от положение "изключен". За изключване на котлона е необходимо да завъртите ключа за газ в посока на часовниковата стрелка докрай (съответстващ отново на знака •).

Електронно запалване на котлоните

Някои модели са оборудвани с електронно запалване на газовите котлони. Те се разпознават по електронната запалка (виж елемент **C**).Запалката се задейства с леко натискане на бутона , които е указан със знака ★. За да запалите избрания котлон, достатъчно е да натиснете бутона и едновременно с това да натиснете напред до упор и да завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка съответния кран за газ до осъществяване на запалването. **За непосредствено запалване е препоръчително първо да натиснете бутона и след това да завъртите ключа.**



Препоръка: При случаино угасване на пламъка на газовия котлон, затворете крана за газ и изчакаите поне 1 минута, преди да направите опит да го запалите отново.

Модели с прибор за безопасност срещу изтичане на газ от котлоните (само при някои от моделите)

Можете да разпознаете тези модели по присъствието на прибора (Виж елемент **J**).
Важно: Тъи като котлоните са оборудвани с прибор за безопасност, след запалването на котлона **е необходимо да задържите ключа натиснат за 3 секунди,** за да подадете газ, докато защитната термодвоика се загрее.

За да изгасите котлона, завъртете превключвателя до спиране **•.**

Практически съвети при използване на газовите котлони

За подобряване работата на котлона и минимален разход на газ е необходимо да се използват готварски съдове с равно дъно, с капак и с размери, пропорционални на газовия котлон:

Газов котлон	ø Диаметър на съдовете (cm)
Бързонагряващ (R)	24 – 26
Среден (S)	16 – 20
Помощен (А)	10 – 14

За да идентифицирате вида на котлона, направете справка с чертежите в параграф „Характеристики на котлоните и дюзите".

! По време на готвене тенджерите не трябва да излизат извън готварския плот.

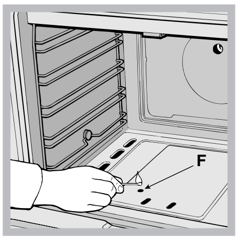
! За модели, снабдени с преходна решетка, последната трябва да се използва само за малкия котлон, когато се използват съдове с диаметър, по-малък от 12 мм.



ВНИМАНИЕ! Стъкленият капак може да се счупи, ако се нагрее. Изключете всички газови или електрически котлони, преди да го затворите.

Внимание: Препоръчваме при първото запалване да оставите фурната да работи празна за около половин час с терморегулатор на максимум и затворена вратичка. След изтичането на това време я угасете, отворете вратичката и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща в случая, е причинена от изпарението на съставките, използвани за защита на фурната за времето между производството и монтирането на печката.
Внимание: Използваите първото ниво отдолу само за печене на грил (ако има такъв). За друг вид печене никога не използваите първото ниво отдолу и никога не поставяите предмети на дъното на фурната, докато печете,тъи като може да повредите емаила. Винаги разполагаите вашите готварски съдове (иенско стъкло, алуминиево фолио, и т.н.) върху решетката, която се доставя с печката, поставена на подходящо ниво във водачите на фурната.

Терморегулатор на фурната и грила



Това е приборът, с които се избират различните функции на фурната и се избира температурата на печене, която е наи-подходяща за печене на ястието измежду указаните на самия ключ (включени между **Min** и **Max**).

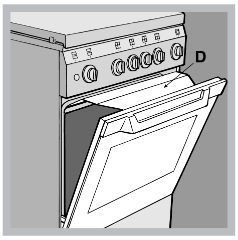
За да запалите горелката на фурната, приближете към отвора "**F**" пламък или запалка, едновременно с това натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока, обратна на часовниковата стрелка до положение **Max.**

Тъи като фурната е оборудвана с прибор за безопасност, е необходимо да задържите ключа натиснат за 4 секунди, за да подадете газ. (За моделите с електронно запалване виж съответния раздел).

Изборът на температурата за печене става, като завъртете ключа и желаната стоиност сочи указателната черта върху таблото за управление. Всички температури, които могат да се достигнат, е показана тук по-долу.

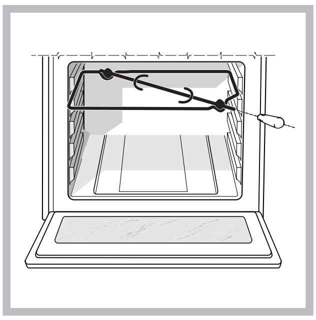
Зададената температура автоматично се достига и поддържа постоянна от контролния прибор (терморегулатора), управляван с ключа.

Като натиснете напред до упор и завъртите ключа до позиция , грилът ще започне да работи с инфрачервени лъчи, които придават златистия цвят на печивата (препоръчва се за печене на месо - ребърца, наденички, пържоли).



Важно: Когато се използва грилът, е необходимо да се остави вратичката на фурната полуотворена, като между вратичката и панела за управление се постави отражателят "**D**", които не позволява прегряване на ключовете на печката.

Въртящ се шиш



За включването на въртящия се шиш изпълнете следните операции:

a) поставете тавичката за събиране на мазнините на първото ниво;

b) поставете специалната поставка на въртящия се шиш на четвъртото ниво и вкараите самия шиш, промушваики го през съответния отвор, в механизма, разположен в задната част на фурната;

c) за да задеиствате шиша, поставете програматора на фурната (**L**) в позиция .

Електронно запалване на горелката на фурната и на грила (само при някои от моделите)

За **запалване горелката на фурната** натиснете бутона, обозначен със символа ★, едновременно с това натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока, обратна на часовниковата стрелка до позиция **Max.**

Необходимо е да задържите ключа натиснат за около 4 секунди, за да подадете достатъчно газ.

За запалване горелката на грила натиснете бутона, означен със символа ★, натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока на часовниковата стрелка ▾▾▾ (грил).

Необходимо е да държите ключа натиснат за около 4 секунди, за да подадете достатъчно газ.

При липса на ел. захранване може да запалите ръчно фурната или грила, като следвате инструкциите, дадени в раздела "Терморегулатор на фурната".

Бутон за включване на осветлението на фурната

Указан е със символа и дава възможност със запалването на лампата във фурната да се проследи ходът на печене, без да се отваря вратичката.

Таимер

За да използвате таимера, е необходимо да включите звуковата аларма чрез завъртане на ключа "**P**" почти на пълен оборот в посока на часовниковата стрелка ; т.е. връщаики назад , задаите желаното време, като указателната черта върху таблото трябва да съвпада с определените минути.

Долно отделение

Под фурната се намира отделение, което може да бъде използвано за съхранение на аксесоари или тенджери.

Таблица за печене във фурна

Ястия за готвене	**Тегло** (Kg)	**Ниво на печене отдолу**	**Температура** (° C)	**Време за подгряване** (минути)	**Време за печене** (минути)
Паста (макаронени ястия)					
Лазаня	2,5	3	210	-	75-80
Канелони	2,5	3	210	-	75-80
Талятеле	2,5	3	210	-	75-80
Месо					
Телешко	1,7	3	230	-	85-90
Пиле	1,5	3	220	-	110-115
Пуйка	3,0	3	MAX	-	95-100
Патица	1,8	3	230	-	120-125
Заек	2	3	230	-	105-110
Свинско	2,1	3	230	-	100-110
Агнешко	1,8	3	230	-	90-95
Риба					
Скумрия	1,1	3	210-230	-	55-60
Морска риба	1,5	3	210-230	-	60-65
Пъстърва в хартия за печене	1,0	3	210-230	-	40-45
Пица					
Наполитана	1,0	3	MAX	15	30-35
Торти					
Бисквити	0,5	3	180	15	30-35
Ронлива торта	1,1	3	180	15	30-35
Шоколадова торта	1	3	200	15	45-50
Торта с набухватели	1	3	200	15	50-55
Печене на скара					
Препечен хляб	ниво 4	4			4-5
Свински ребърца	1,5	4			30
Скумрия	1,1	4			35
Печене на грил					
Телешко на шиш	1	2			80
Пиле на грил	2	2			90

БЕЛЕЖКА: Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печенето на скара тавичката за събиране на мазнините трябва винаги да се поставя на 1° ниво отдолу.

Предпазни мерки и препоръки

BG

! Този уред е произведен в съответствие с международните норми за безопасност при работа.
Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- Готварският плот от стъклокерамика е устоичив на температурни колебания и на удари. Все пак, трябва да се има предвид, че остриета или заточени кухненски прибори могат да счупят готварския плот. Ако това се случи, незабавно изключете щепсела на печката от мрежата и се обърнете само към оторизиран технически сервиз, като изискате използването на оригинални резервни части. Неспазването на гореизложеното може да се отрази на безопасността на уреда.
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се инсталира на открито, дори когато е на защитено място. Много е опасно уредът да се оставя изложен на въздействие на дъжд и буря.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или пък с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.**
- Тази инструкция се отнася за уреди от клас 1 (монтирани самостоятелно) или от клас 2 - подклас 1 (вградени между два мебела).
- Децата да се държат настрана от уреда.
- Да се внимава горещите части на уреда да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушваите отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги използваите ръкавици за фурна при поставяне или отстраняване на съдове.
- Не използваите запалителни течности (алкохол, бензин и т.н.) в близост до работещия уред.
- Не поставяите запалим материал в долното отделение или във фурната: ако уредът неочаквано заработи, може да се запали.
- Когато уредът не се използва, винаги проверяваите превключвателите да бъдат в положение •.
- Не изваждаите щепсела от контакта за електрически ток, като дърпате кабела; вместо това хванете самия щепсел.
- Не извършваите операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- Ако уредът се повреди, никога не се опитваите да го поправите сами. Ремонтът, извършен от неквалифицирани лица, може да причини повреди или последваща неправилна работа на уреда. Свържете се със Сервиза за техническо обслужване и ремонт.
- Не опираите тежки предмети на отворената врата на фурната.
- Не позволяваите деца или неопитни лица да използват печката без наблюдение.

Преработване на отпадъци

- Преработване за отпадъци на опаковъчния материал: придържаите се към местните норми, по този начин опаковките ще могат да се използват повторно.
- Европеиската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклиране на съставящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контеинер за боклук, които напомня задължението за разделно събиране на отпадъците.
  Извадените от употреба електродомакински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначените за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупуваики същевременно ново изделие от същия вид.
  Всички основни производители на електродомакински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на извадените от употреба уреди.

Пестене и опазване на околната среда

- Когато използвате фурната в интервалите от време от късния следобед до ранните сутрешни часове, съдеиствате за намаляване на натоварването на потребление на електрическите компании.
- Препоръчва се печенето на програма ГРИЛ да се извършва винаги при затворена врата на фурната: както за постигане на възможно наи-добри резултати, така и за чувствителна икономия на енергия (около 10 %).
- Уплътненията трябва да се поддържат винаги ефикасно деистващи и чисти, за да прилепват плътно към вратата и да не водят до загуба на топлина.

Поддръжка и почистване

BG

Изключете уреда

Преди да извършите операции по уреда, той трябва да бъде изключен от мрежата за електрическо захранване.

Почистване на фурната

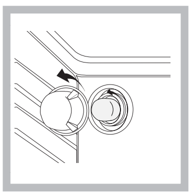
! Не използвайте парна струя за почистване.

- Вътрешните емаилирани или изработени от неръждаема стомана части и гумените уплътнения могат да се почистват с гъба, напоена с хладка вода и неутрален сапун. Ако петната са трудно отстраними, използвайте специфични продукти за почистване. Препоръчва се обилно изплакване и подсушаване след почистване. Не използвайте абразивни прахове или корозиращи съставки.
- Препоръчително е да почиствате фурната отвътре след всяко използване, докато е още леко топла. Използвайте топла вода и почистващ препарат, изплакнете и изсушете с влажно парче плат. Избягвайте използването на абразивни вещества.
- Стъклото на вратата на фурната се почиства с неабразивна гъба и препарати и се изсушава с меко парче плат. Не използвайте груби абразивни материали или заточени метални приспособления за изстъргване, защото те могат да издраскат повърхността и да нарушат целостта на стъклото.
- Аксесоарите могат да се мият като обикновени съдове, дори и в миялна машина.
- Панелът за управление се почиства от нечистотиите и мазнините с неабразивна гъба или с меко парче плат.

Проверка на уплътненията на фурната

Проверявайте периодично състоянието на уплътнението около вратата на фурната. В случаи, че то се окаже повредено, обърнете се към Сервиза за техническо обслужване и ремонт. Препоръчва се фурната да не се използва, докато не бъде ремонтирана.

Подмяна на лампичката за осветяване на фурната



1. След като изключите фурната от електрическата мрежа, свалете стъкленото капаче от фасунгата (*виж фигура*).
2. Извадете лампичката и подменете с аналогична: напрежение 230V, мощност 25 W, свързване Е 14.
3. Поставете отново капачето и свържете фурната към електрическата мрежа.

Почистване на неръждаемата стомана

Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако продължително време е в контакт със силно варовита вода или с препарати за почистване, съдържащи фосфор. Препоръчва се да се изплаква обилно и внимателно да се изсушава.

09/2011- 195085293.01
XEROX FABRIANO